

Blanche Segal Leigh

AVANT DE QUITTER
LA TABLE

Cet ouvrage a été tiré à 1,500 exemplaires :

50 sur papier de Hollande, numérotés.

1.450 sur beau papier.


1880

AVANT DE QUITTER

LA TABLE

CAUSERIES DU DESSERT

PAR

X. T. D.



PARIS
CHEZ AUGUSTE GHIO, ÉDITEUR
Palais royal, 1, 3, 5, 7, Galerie d'Orléans.

—

LONDRES
CHEZ A. MAURICE, LIBRAIRE
Tavisteck-Row-Covent-Garden W. L.

—

1881



AU LECTEUR

Éloigné de mes affections, de tout ce que j'étais accoutumé à voir et à chérir, par un concours de circonstances indifférentes au public, exilé de mon foyer juste au moment où, d'ordinaire, on s'y blottit pour finir en paix ses derniers jours, je me trouvai jeté seul au milieu de la vie fiévreuse de Paris, n'étant plus, ni par la fortune, ni par l'âge, ni par les goûts, en situation de chercher à m'étourdir dans le tourbillon des plaisirs mondains; — je ressentis vivement mon isolement, et la bienveillante sympathie que je rencontrai, et pour laquelle je conserve la plus pro-

fonde gratitude, fut impuissante à me faire oublier le passé et surtout à remplacer les chers absents.

J'ai donc forcément eu de fréquentes heures d'insomnie et de découragement. — C'est pour réagir contre cette note mélancolique de mon esprit que j'ai imaginé d'abréger les longueurs de mes soirées solitaires en écrivant ces quelques lignes qui n'ont aucune prétention littéraire. — Cette courte explication leur servira d'excuse.

X. T. D.

A MADAME ERNEST LEBARBIER

Avez-vous bien réfléchi, Madame, à ce que vous me demandez? — Je suis vieux, rabâcheur, je n'ai plus de mémoire et vous voulez que j'écrive tous les bavardages que vous avez eu l'indulgence de tolérer d'un convive que votre bienveillance rendait souvent indiscret. —

Je sais bien qu'au dessert, quand vous le poussiez un peu, ou lorsque Jeanne ou Denise grimpaient sur ses genoux pour lui demander un conte ou la recette d'une friandise, il se laissait faire, s'emportant quel-

1.

quefois comme un vieux cheval bien avoiné qui se retrouve sous l'éperon. — Mais il y a loin de là à écrire un livre !

Je ne cherche pas, croyez-le, à éluder ma tâche, j'aurais trop mauvaise grâce à refuser ; mais j'ai tout oublié si ce n'est votre excellent accueil ; — puis je suis un bavard incorrigible — demandez plutôt à votre mari — et j'ai si peu écrit et tant parlé dans ma vie, que mes idées, si j'en ai jamais eu, se sont envolées avec mes paroles, et franchement, il me reste si peu de chose à mettre sur ce papier, qu'il serait plus convenable, à mon avis, de le laisser blanc et net comme il est. —

J'obéis cependant, Madame, sans murmurer, mais j'ai une grâce à vous demander ; si, quelque soir, votre amie Madame Jeanne et vous, cachées toutes les deux sous l'abat-jour de la lampe, vous vous hasardez à feuilleter quelques-unes de ces pages, ne vous moquez pas trop haut du bonhomme que vous avez forcé à devenir

auteur à l'âge où, à l'exemple du diable, il eût été plus séant pour lui de se faire ermite.

Sur ce, Madame, permettez-moi de vous offrir ce livre et de rester votre reconnaissant et respectueux serviteur

X. T. D.

AVANT-PROPOS

Qu'est-ce que la cuisine ? A cette question les réponses ne se font pas attendre :

C'est un local sombre, fumeux, nauséabond, dans lequel on trébuche sur des tripailles ou des os, où l'on glisse sur des trognons et des pelures et où l'on se heurte à des poêles et des casserotes, — diront les uns. — Les malins ajouteront que cet antre est généralement habité par des êtres humains de l'un ou de l'autre sexe, à vêtements gras et sordides et d'une humeur en concordance parfaite avec leur aspect extérieur. D'autres

s'empresseront de dire que, parfois, le règne animal y est représenté par un pompier ou un artilleur, et le règne végétal par un panier d'osier à anse extra-mobile, rempli constamment d'une variété de carottes à dérouter la sagacité de la maîtresse de maison la plus clairvoyante. — Pour les esprits forts, la cuisine est l'art d'apprêter les aliments et de les présenter assez habilement pour faire accepter pour cinq francs et payer en bons deniers sonnants ce qui a été acheté cinq sous, sans souci aucun de la digestion qui incombera au malheureux payeur qui aura avalé la potion. — Pour les Académiciens et les beaux esprits, c'est la science des Apicius, des Vatel, des Cazeneuve et des Gouffé. — Je pourrais facilement remplir cent pages encore avec les mille définitions qui ont été faites de la cuisine depuis Homère jusqu'à Alexandre Dumas père; à quoi cela aboutirait-il? à un vain étalage d'une érudition facile à acquérir; je n'aurais fait, cher lecteur, que propager l'erreur, porter le trouble, l'incertitude dans vos esprits; j'ai trop horreur des complications pour agir ainsi; il est donc infiniment plus simple que je vous dise nettement que toutes les définitions données jusqu'à ce jour sont fausses ou fantaisistes; maintenant, écoutez, et retenez surtout:

La cuisine est tout simplement la seule chose qui différencie l'homme de l'animal.

Tout ce que l'homme fait, l'animal le fait, excepté apprêter ses aliments :

Les abeilles vivent en monarchie, les fourmis en république; les manchots élisent des chefs; le singe cueille des fruits et les mange; le castor et l'hirondelle se bâtissent des maisons; le blaireau et le lapin creusent des souterrains; le renard va à la chasse. — Eh bien, maintenant, voyons, parlez franchement! avez-vous vu quelquefois un renard truffer une volaille, un lapin confectionner un coulis, une hirondelle faire une tarte aux prunes ou un castor une matelotte?

Non, n'est-ce pas? — Si donc, parmi les myriades d'êtres organisés qui habitent notre pauvre planète, l'homme seul assaisonne et cuit ses aliments avant de les absorber, c'est que seul il est intelligent et civilisable et partant, ma définition seule est bonne :

La cuisine est ce qui différencie l'homme de l'animal.

Je tenais à poser ce principe; si, par impossible, vous n'êtes pas absolument convaincus, il est inutile d'aller plus loin, vous ne goûterez jamais les suaves et consolantes déductions philosophiques sérieusement élaborées dans le cours de cet ouvrage.

Le principe admis, au contraire, le reste coulera de source ; vous me suivrez facilement, le voyage sera court, quatre étapes seulement.

La première (partie historique), commencera 140,000 ans avant la naissance du Christ et finira à nos jours, ou mieux, ne finira jamais, car, de toutes les sciences, la cuisine est la plus indéfiniment perfectible ; la deuxième initiera le lecteur aux pratiques élémentaires de l'art culinaire ; la troisième sera un temps d'arrêt, un intermède formé de quelques anecdotes, qui, sans trop s'écarter de l'objet du livre, reposeront l'esprit et lui laisseront reprendre l'assiette indispensable pour bien goûter la quatrième partie, qui, dans quelques chapitres, concis et serrés, essaiera de faire ressortir la haute philosophie de la gastronomie, et son immense avenir déjà entrevu par l'illustre et immortel Brillat-Savarin !

A l'œuvre donc, et puisse le lecteur ne pas trop regretter l'heure qu'il gaspillera à parcourir ces bavardages.

X. T. D.

PREMIÈRE PARTIE

NOTICE HISTORIQUE



PREMIÈRE PARTIE

NOTICE HISTORIQUE

ÉPOQUE PRÉHISTORIQUE

Λέγειν τάδε ἀρχαῖα.
ESCHYLE.

I

Cet aperçu sera très court. Le livre ne doit pas s'écarter de son but, ni surtout oublier son origine; il restera donc ce qu'il doit être, un faisceau de causeries décousues, de menus propos tenus le soir autour d'une table amie.

— Aussi bien, s'il fallait écrire une histoire complète de l'alimentation humaine, ce ne serait pas trop du labeur patient de tous les Bénédictins et de tous les in-folios des Bollandistes ; — Plus que jamais, ces auxiliaires font défaut aujourd'hui. — Puis, admettons les matériaux réunis, classés, le travail fait, imprimé même, lirait-on le livre? Je ne le pense pas.

Ces dernières années du XIXe siècle ont un cachet singulier, on cause, on fait du bruit, mais on ne converse plus et on ne lit guère. Il est vrai que la passion des découvertes scientifiques, l'ardeur aux entreprises industrielles, la manie de l'analyse poussée jusqu'à la dissection, l'ambition égoïste, la fièvre des spéculations, absorbent *tous* et entraînent *chacun* dans leur irrésistible tourbillon ; — Cette crise, quelque violente qu'elle soit, a forcément des intermittences, des moments de répit; alors l'esprit gaulois, la vieille gaieté française reprennent leurs droits, nous nous retrouvons Rabelaisiens, Voltairiens comme nos pères. Malgré cela, ces rares moments, si péniblement soustraits aux affaires, avouons-le, nous aimons

mieux les passer à table, au théâtre, au cercle, voire même au coin de notre feu à lire notre journal préféré, plutôt que d'utiliser ces loisirs accidentels à troubler la quiétude des mites qui rongent, sur les rayons désertés de nos bibliothèques, les vénérables in-folios où dorment les précieux documents de nos chroniques.

Donc nous ne faisons pas ici l'histoire de la cuisine, pas plus que celle de la gastronomie, nous rassemblons quelques notes éparses, nous plantons quelques jalons, qui, peut-être dans des temps plus rassis, serviront à guider des chercheurs plus sérieux.

II

Quel fut le commencement du règne animal, de l'humanité? L'ensemble des êtres organisés, se mouvant, se reproduisant, eut-il une origine unique, le germe de la vie fût-il un? Mollusque, poisson, reptile-amphibie, oiseau, puis animal terrien? Il n'entre pas

dans le cadre restreint de ces causeries de chercher à soulever même le plus petit coin du voile obscur qui enveloppera longtemps encore, peut-être, les origines de notre chétive humanité; mais il nous est imposé de reconnaître, de proclamer avec la science les grandes lois qui ont présidé à sa création, guidé son perfectionnement et qui restent les règles immuables de sa marche perpétuellement progressive.

Quand donc, en vertu de la loi souveraine de l'*évolution*, l'instant fut venu où l'homme devait occuper une place que le développement graduel de son intelligence ferait plus tard la première (il le croit et le dit, du moins), l'homme apparut; il était loin de ce qu'il semble être aujourd'hui; velu, le crâne déprimé, la face prognate; un singe, amélioré peut-être, par la *sélection naturelle;* en tout cas, un être chétif, incomplet, presqu'inerme, au milieu des animaux gigantesques, formidablement armés, contre lesquels il devait se défendre d'abord, pour arriver ensuite, par une merveilleuse application de la *sélection raison-*

née, à se créer parmi eux des auxiliaires, des alliés pour l'aider dans cette *lutte pour la vie* à laquelle tous les êtres sont éternellement condamnés — loi terrible, fatale, mais sublime dans ses conséquences, car sans elle, sans la nécessité de vivre, le monde serait encore le Chaos.

Notre homme vécut seul d'abord; il se sentait faible, il craignait, s'isolant dans l'obscurité des cavernes, se cachant, niché dans le feuillage des arbres, dévorant furtivement l'herbe, le fruit, la racine, vivant chétif, mais vivant; — puis se risquant aux insectes gluants qui grouillaient sur la vase tiède qui bordait le lit incertain des fleuves, puis s'aventurant à goûter aux mollusques que déposaient sur les grèves les vagues géantes des mers primitives, en se retirant à regret du sol des futurs continents.

Bientôt cet homme imparfait, si peu distinct du fauve qu'il coudoyait dans les forêts, mais ayant déjà en lui un peu de ce feu sacré que *Prométhée* allait ravir à *Zeus*, eut

comme une révélation innée de l'instinct social, comme une aspiration vers le mieux. — Lui, qui d'abord n'avait recherché *la femelle* que pour obéir à un besoin brutal, entrevit en elle *la compagne.* Sous l'influence d'une alimentation plus substantielle, plus excitante relativement, les besoins de rapprochement devinrent plus fréquents. — La perception de l'isolement se formula chez lui, alors l'*unité* se fit *couple*; ce fut un commencement. — Bientôt le couple devint *trinité*; l'enfant naissait entre le père et la mère réunis; — objet de naïve curiosité d'abord, puis de pitié, bientôt d'affection; la famille était créée! peu distincte peut-être de celle de l'animal, mais elle était.— Le *primate*, l'homme imparfait allait comprendre que *trois* peuvent plus qu'*un.* Puis la famille augmenterait; comme conséquence de son développement, le besoin de communiquer, d'échanger les idées naîtrait forcément; de là le langage monosyllabique d'abord, mimique peut-être, mais se développant forcément.

Bientôt la famille se scinderait en nouvelles familles, sans cependant se dissoudre; ce serait

la tribu primitive, la horde, la bande; une fois aggloméré, l'homme ne s'isolerait plus; la puissance de l'association se révélerait, le plus *fort* ou le plus *vieux* deviendrait le chef, la Nation serait formée et le langage s'enrichirait des articulations vocales indispensables à la vie en commun. — L'industrie se révélerait bientôt aussi; au lieu de ramasser sur le sol le caillou brut, on essaierait de le tailler, grossièrement d'abord, pour le rendre plus commode à la main; à la simple branche brisée de l'arbre se substituerait le bâton armé du silex; mais que de luttes à soutenir à ces sombres débuts de la vie sociale!

Il semble qu'alors, l'immense Vide, l'inconnu Néant, tout à la fois berceau et tombeau du Grand Tout, eut une pensée de haine. — Qu'était donc cette *boule*, cette chétive sphère, émanée de lui par un accident, ce vol fait au chaos, cet obstacle dans l'espace qui se permettait d'enserrer les eaux, de retenir les germes et de les faire fructifier? — Rien autre, à bien prendre, qu'une Colonie du Néant s'insurgeant contre sa Métropole. — Il fallait la ré-

duire, la rendre au *rien* dont elle était sortie, refaire l'éternel et sombre vide des espaces infinis.

Alors l'attraction de ce corps dur, de cette chose résistante au milieu de l'élasticité des espaces provoqua l'effort des forces, les créa, les suscita, *Elle* devint *But*. — D'ineffables déchaînements, d'effrayants cataclysmes cosmiques, des manifestations électriques sans frein, d'irrésistibles cyclones vinrent se ruer sur la pauvre planète à peine refroidie, à peine assise sur son axe, la secouant, la bouleversant, bousculant les blocs et les roches et refoulant les eaux, comme aujourd'hui notre vent vieilli soulève les feuilles mortes et fouette les gouttes de pluie. — Cependant la planète résistait et l'homme vivait. — Les continents changeaient, aussi les climats, aussi les animaux, l'homme souffrait, mais luttait toujours et restait debout; il sentait qu'il devait *être* et il *était*, utilisant la catastrophe et faisant que la *destruction* devint *production* pour lui. — La foudre incendiant les forêts résineuses des premiers temps lui révélait la puissance du feu, et le premier

animal grillé dans cet incendie gigantesque, dont il se hasarda à goûter la chair, lui révéla la saveur des aliments cuits ; de même, les froids excessifs des périodes glaciaires lui imposèrent la nécessité et l'industrie du vêtement primitif.

Ces catastrophes, l'épuisement du sol habité joint à la multiplication rapide de l'espèce, amenèrent bientôt d'inévitables migrations. — Les uns s'avancèrent longeant le rivage pour les coquilles, les autres se dirigeant vers le soleil pour les fruits ; — puis l'émigration durant et se multipliant, les voies se croisèrent, on se rencontra, il y eut des échanges, probablement aussi des luttes.

Pendant ces périodes, l'homme s'était retourné vers l'animal ; plus fort par le nombre, il avait osé, il avait tué pour se rassasier de la chair et se vêtir de la peau ; maintenant mû par la loi de la *sélection*, il recherchait les bêtes, les flattait, voulait se les soumettre, les domestiquer ; le Renne d'abord, puis le Chien, un peu plus tard la Chèvre, la Poule, cette vieille amie du sol gaulois qui picore un peu partout,

bientôt le Bœuf, enfin le Cheval et l'Ane devinrent ses familiers, ses alliés.

Les siècles s'écoulaient et s'entassaient toujours; l'homme avait conquis le blé et l'orge qu'il grillait et écrasait sur des pierres plates; le progrès cependant était long à venir. Les seuls passages de la pierre éclatée à la pierre polie, puis aux métaux constituent de longues étapes du Genre Humain, qui resteront longtemps encore plongées dans le mystère des temps préhistoriques. — L'esprit recule épouvanté devant l'innombrable quantité de siècles qu'il a fallu pour transformer la compagne velue du primate en l'aimable lectrice qui feuillette ce livre, et arriver des *kjœkkenmœddings* du Danemark aux délicates élaborations des cuisines justement en renom de Paris!

— Nous venons de voir les cataclysmes, l'épuisement du sol, le dépeuplement des territoires de chasse, amener l'émigration forcée. — Cette dispersion des peuplades primitives servit au progrès général de l'espèce.

— Pendant que les tribus pâles de l'Europe passaient lentement de la période de la pierre éclatée à celle de la pierre polie, d'autres familles, brunies par le soleil asiatique, découvraient l'emploi du *bronze* et créaient la légende de *Tubalcaïn*, l'une des plus vieillès des chroniques sémitiques. — Une contre-émigration, un retour vers l'Occident de quelques hordes de l'Asie, dont le type s'est perpétué jusqu'à nos jours sous le nom de *Zingaris* ou *Bohémiens*, apporta le bronze à l'Europe. — L'Orient marchait toujours. — L'Égypte avait déjà le fer, elle inventait la brique, la poterie, qu'elle transmettait bientôt à la Grèce et à l'Italie où allait naître l'art étrusque. — Nous sommes en plein *âge de bronze*.

C'est de cette époque que datent les *Cités lacustres*, les *Palafittes*, les *Terramara* de la Suisse, de la France, de l'Italie. — L'homme avait déjà bien progressé. — Les vestiges récemment découverts de ces stations aquatiques, construites sur pilotis, au milieu des marais et des lacs, nous révèlent une quasi-civilisation et surtout une industrie bien supérieure à celle

2.

des périodes précédentes ; des lambeaux d'étoffes grossières, bien surprenantes quand on réfléchit à l'imperfection des moyens de production dont on disposait alors, des bateaux, des haches, des couteaux, des vases de toutes formes, des filets de pêche, des hameçons, des aiguilles, déjà des bijoux de femme, et, mieux que tout cela, au point de vue alimentaire qui nous occupe, tout un approvisionnement culinaire : des blés resserrés pour l'hiver, des fruits, des pommes surtout, coupées et séchées, des légumes torréfiés ; tels sont les antiques témoins de l'économie domestique à cette époque que tant de siècles séparent de nous. —

Enfin, un jour, bien longtemps après sans doute, un étrange cortège, parti des coteaux ensoleillés qui dominent les rives de l'Euphrate, descendit vers l'Occident, envahissant les côtes de l'Asie-Mineure, gagnant la Grèce, puis l'Italie. C'était une troupe d'hommes et de femmes à demi-vêtus de peaux aux teintes chatoyantes, la face rubiconde, les cheveux épars, la tête entourée de guirlandes d'un feuillage inconnu bizarrement découpé ; ils traînaient avec eux

des peaux de chèvres cousues, renfermant un liquide vermeil qui réchauffait l'homme, le rendait gai, alerte, décuplait ses forces et l'amenait à un sommeil peuplé de rêves voluptueusement étranges. Était-ce le *Bacchus* antique, *Dyonisos*, ou le *Noé* de la Bible? En tous cas, c'était le *vin* découvert!

— Alors tout était à peu près complet dans l'arsenal alimentaire. — L'homme avait ses éléments de civilisation gastronomique. — A l'herbe, aux racines, aux fruits, aux coquillages, aux poissons de ses pêches, à la viande de ses chasses, il avait successivement ajouté le lait, la chair des animaux domestiques, les œufs, le pain; le vin lui arrivait! — Il avait remplacé la calebasse et le bois péniblement creusé par les vases d'argile et de bronze, il pouvait cuire, assaisonner ses aliments; les *harnois de gueule* se complétaient. — L'apaisement de la faim, nécessité implacable d'abord, allait devenir une satisfaction sensuelle. — L'art de *bien vivre* naissait et allait pouvoir écrire son histoire.

III

Peu de choses restent à dire avant d'abandonner les siècles mystérieux qui précédèrent l'histoire écrite.

Nous ne pouvons cependant oublier de constater que tout concourt à établir, d'une façon indiscutable, que, dès le début de l'humanité, l'instinct de l'amélioration du régime alimentaire, de ce que nous avons baptisé du nom de *bonne chère*, se manifesta, chez l'homme des âges primitifs, par des faits assez nombreux pour que les cataclysmes et les siècles accumulés n'aient pu nous en dissimuler les traces. — Chose remarquable, c'est à ces vestiges de cuisine que la science doit d'avoir pu affirmer la présence de l'homme au cours des différentes

périodes géologiques qui ont conduit notre planète à l'état relativement complet qu'elle a atteint aujourd'hui. — L'homme naquit affamé et devint rapidement gourmand. — Les kjœkkenmœddings, des côtes danoises, nous apprennent à quel fantastique degré était arrivée chez lui la passion des huîtres. — D'autres faits révèlent d'autres raffinements de cette gastronomie en enfance. Dans toutes les cavernes, dans tous les abris où les investigations de la science ont mis à découvert des traces de feu, de repas et même de festins funéraires, partout on retrouve, au milieu d'autres débris, des os incisés dans leur longueur ou régulièrement brisés, avec l'intention bien indiquée d'en extraire la moëlle, d'autres plus petits portant, surtout vers l'articulation, les marques des dents humaines qui en ont rongé les parties gélatineuses... et, il faut bien l'avouer, un nombre, trop grand, hélas! de ces os ont appartenu à des femmes et à de jeunes garçons. — Mon Dieu, oui, sur le sol clément de la France, de ce beau pays si renommé pour l'urbanité de ses mœurs, nos prédécesseurs, nos bons vieux grands-pères primitifs, étaient *anthropo-*

phages, *gynophages* et *pædophages*, comme de simples *Niam-niams* ou de vulgaires *Canaques*. Vous criez : Horreur! madame, que voulez-vous ? il faut se résigner ; cela se passait absolument ainsi : — Un enfant naissait, bien rosé, bien grassouillet, mais bancal, boiteux, bossu, manchot, mal conformé enfin ; la maman le nourrissait de son lait pendant quelques jours ; — la chair s'affermissait, prenait du goût ; — alors on le grillait ou on le fricassait selon la mode du jour ou la préférence des convives, et on le mangeait en famille. — Il n'y avait ainsi rien de perdu. — Vous haussez les épaules, vous ne me croyez pas, je le vois. — Mais, franchement, est-ce que, par hasard, vous penseriez que cela soit beaucoup changé depuis lors ? — Je vous concède que l'on ne se mange guère entre amis, dans le sens propre du mot, mais on ne s'entre-dévore pas moins à belles dents, sans pitié ni vergogne. — Mieux que cela, voyez-vous, là-bas, cet employé au teint bilieux, qui se hâte, maigre, hâve, vers son bureau ? — Pensez-vous que si on lui servait la forte tête du chef de division, dont il envie la place, bien étuvée, avec une excellente vinai-

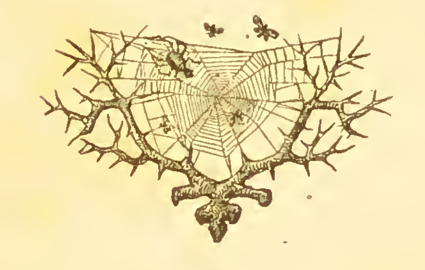
grette... Vous dites qu'il ne la mangerait pas! — Erreur, chère madame, il la dévorerait crue, sans la moindre sauce, s'il était bien convaincu que ce petit festin, aussi préhistorique que productif pour son ambition, dût rester éternellement secret. — Nous sommes ainsi, tâchons d'en prendre notre parti, mais nous devons reconnaître que les anciens avaient bien raison de représenter le monde par un cercle vicieux, un serpent se mordant la queue et Sénèque de dire : *Seculo simile seculum.* La cuisine change et s'améliore, les hommes ne changent point et ne s'améliorent guère.

— Un usage étrange existait dans les temps pleins de sombres mystères dont nous venons d'esquisser vaguement les phases, usage que nous ne pouvons nier, mais que nous ne nous expliquons que difficilement, réduits que nous sommes, pour asseoir notre discussion, au fait seul, dans sa brûtale nudité. — Quelques jours après la naissance d'un enfant mâle, on, — je dis *on*, malgré ma répulsion contre cette particule sans franchise, mais la science ne nous fournit aucune donnée sur l'opérateur, — *on*

(donc) incisait cruçialement la peau du jeune crâne avec un caillou bien tranchant, un de ces couteaux ou grattoirs que vous pouvez examiner au merveilleux musée de Saint-Germain, *on* relevait les lambeaux, puis *on* découpait avec soin une rondelle de l'os d'un diamètre égal à celui d'une pièce de deux francs ; la parcelle d'os ainsi enlevée était remise à la mère, qui la perçait et la suspendait à son cou ; plus tard, l'opéré devenu adulte, elle lui rendait l'amulette, et, quand il mourait et allait retrouver ses aïeux dans la Caverne ou l'Abri funéraire, on lui plaçait dans la bouche, avant de l'ensevelir, la parcelle d'os détachée lors de sa naissance. — Coutume étrange, restitution bizarre. — N'était-ce pas déjà une superstition d'une religion en formation, un mythe? Peut-être? — C'est, du reste, l'opinion de plusieurs savants qui veulent y voir la première origine de la tonsure des prêtres catholiques... ou bien encore celle de l'obole destinée à payer Caron.

Nous nous sommes trop attardés aux débuts encore hypothétiques de l'art culinaire, nous entrons maintenant dans une période un peu

plus éclairée, où nous trouverons des données moins vagues, des documents plus précis, qui nous permettront d'atteindre, en marchant sur un sol plus ferme, les limites de cette courte esquisse qui nous a semblé devoir être la première partie de ces causeries sans importance.





ÉPOQUE DE L'HISTOIRE ANCIENNE

IV

> « Quand on s'est donné bien du ma
> « pour trouver la vérité, il en coûte
> « d'avouer que ce sont les frivoles qui
> « sont les vrais sages. »
>
> Ern. RENAN.

MAINTENANT les documents vont abonder. La Légende et l'Histoire, la Poésie et la Sculpture, la Glyptique et la Numismatique semblent s'être concertées pour préparer au chroniqueur phagologique une mine inépuisable de documents précieux et circonstanciés. — Notre programme est trop resserré pour que nous osions en entreprendre une analyse, encore moins un tableau; laissons donc à de plus autorisés la glorieuse tâche de graver, sur les tables d'airain de Clio, l'histoire si instructive du grand art de bien vivre

et bornons-nous simplement à une modeste esquisse crayonnée au dessert sur le coin de la nappe.

Jeunes ou vieux, tous vous avez lu, parcouru au moins cette épopée, à la fois grandiose et naïve — La Bible. — Est-il un seul lecteur qui n'ait été ému par cette première tragédie, inscrite dans la Genèse, la Mort d'Abel ? Examinons-là ensemble. — Abel offrait un sacrifice à l'Éternel; la victime qu'il venait d'immoler était étendue sur la braise ardente; elle rôtissait lentement et la fumée odorante qu'elle exhalait montait droite vers le ciel. — Caïn passa revenant de la chasse, armé d'un os ou d'une massue, — *Tubalcaïn* n'était pas encore né. — Caïn était le précurseur des Nemrod, de ces chasseurs de fauves, trop vite devenus chasseurs d'hommes; c'était *le Fort*, celui qui, le premier, devait inscrire, dans les annales encore vierges de l'humanité, ce dogme impie, que les siècles n'ont pu jusqu'ici effacer complètement: *La force prime le droit.* — Abel au contraire était un simple pasteur, l'homme des champs et du foyer, l'humble aimant, le précurseur du

Faible opprimé. — Il cuisait paisiblement sa viande et sa viande avait sa destination. — Caïn avait faim; la chasse avait dû être mauvaise, les fruits rencontrés insuffisants; — de là demande et hésitation, insistance et refus; — puis, fatalement, violence et victime.

— Plus tard, c'est encore la Bible qui parle, un autre *Fort*, Esaü, revient aussi de la chasse et aussi la chasse a été mauvaise; il a faim, une faim pressante; — Jacob, son jeune frère, passe près de lui, rapportant des cuisines paternelles, un plat de lentilles dont l'arome chatouille agréablement le flair d'Esaü et surexcite son appétit. — Esaü était aussi fort que Caïn; Jacob, qui n'avait pas encore lutté avec l'ange, aussi frêle qu'Abel; — cependant cette fois il n'y eut ni querelle ni meurtre; c'est que l'homme s'était déjà modifié, que la notion du *tien* et du *mien* était inscrite parmi les lois patriarcales; — puis, nous savons tous que Jacob avait en lui le germe d'un fin diplomate; la force ne prima donc point le droit; — il y eut marché : « Tu as ton droit d'aînesse, moi, mon plat de lentilles, nous pouvons nous enten-

dre. » — Ce fut peut-être l'origine du libre-échange. — Toujours est-il que le marché fût conclu. Ne nous empressons point de nous en étonner; il est acquis à l'histoire que le cuisinier, qui avait assaisonné ces lentilles payées si cher, était un artiste de premier ordre; le Talmud en parle, les livres apocryphes aussi, et le rabbin El-Bassum, célèbre commentateur des écritures sacrées, confesse, d'un style navré, qu'il a passé quinze années à compulser les papyrus, les manuscrits et les palimpsestes sans pouvoir découvrir son nom, ni reconstituer sa généalogie.

— L'Orient, qui avait donné à l'homme les métaux et la poterie, le froment et la vigne, fut aussi le berceau des premiers raffinements culinaires. — En Chine, longtemps avant Confucius, l'art de préparer les aliments, d'aiguiser l'appétit par de savantes élaborations, était en grand honneur : on confisait le ver blanc, l'holothurie chère à Vénus; on confectionnait, dans l'huile de ricin bouillante, de délicates fritures d'ailerons de requin; on savourait le potage aux nids d'hirondelles et les rôtis de petits chiens

sans poil, engraissés de laitage caillé. — L'Inde suivait de près la Chine; on commençait à y manger des pieds d'éléphants grillés, comme nous mangeons des pieds de porc, et des rondelles de trompe du même colosse, comme nous faisons des tronçons d'anguille. — C'était déjà un bon commencement; mais il était réservé aux peuples de l'Assyrie, de la Médie et de la Perse de préparer et d'ordonnancer les festins inouïs que les Ninus, les Sémiramis, les Balthazar et les Sardanapales savouraient sur des lits d'or, d'ivoire et de pourpre dans les salles immenses de leurs palais géants ou au milieu des parfums enivrants des jardins suspendus de Babylone.

— L'Égypte, aussi, ne restait pas en arrière, elle préparait avec le miel, l'orge et le maïs, des gâteaux exquis et pendant que ses fellahs, courbés sous le bâton, pétrissaient la glaise et la paille hachée pour les briques de ses pyramides, prenant à peine le temps de se réconforter en dévorant la chair rance et nauséabonde du crocodile, les prêtres de Memphis et les Pharaons de Thèbes aux cent portes, chas-

saient au faucon, pour leurs tables, l'antilope et la pintade du désert, élevaient, divinisaient et grillaient l'Anguille, engraissaient et rôtissaient l'Oie sacrée des rives du Nil et dévoraient leur Dieu, l'Oignon, convaincus qu'ils ne pouvaient offrir à sa pulpe odorante et sucrée un temple plus digne que les viscères de ses sectateurs.

Chose étrange, cette divinisation de l'oignon par l'Égypte, que quarante siècles, peut-être, séparent de notre ère, a survécu aux merveilles de cette civilisation devenue fossile aujourd'hui; l'oignon est resté universellement vénéré; disposé en chapelet autour du cou des jeunes enfants, il facilite la dentition et prévient les convulsions; sa chair cuite sous la cendre guérit les maux d'aventure, et mieux que cela, en Normandie, chez la variété la plus sceptique peut-être des races françaises, — l'oignon est encore consulté comme un oracle et le bon paysan d'Yvetot, quand il fait sa récolte de ce bulbe précieux, l'examine avec le soin que devaient mettre les Augures à voir les poulets sacrés prendre leur becquée et s'il le trouve revêtu de cinq à six pellicules superposées, il se hâte de rentrer son

bois et de prendre ses précautions contre un hiver certainement rigoureux.

— Chacun sait, du reste, que la plus grande douleur des Hébreux, quand ils s'enfuirent de l'Égypte par le chemin tracé à travers les eaux de la Mer-Rouge par la Verge de Moïse, fut de partir avant la maturité de la graine d'oignon et sans pouvoir emporter de levain pour préparer leur pain, — aussi à quelle maigre pitance furent-ils réduits, dans la traversée du désert, la manne et le pain azyme ! Mais, quelle joie, quand, après cette abstinence prolongée, il leur fut donné de presser sur leurs lèvres, que l'eau du rocher miraculé avait à peine pu empêcher de se dessécher sous le souffle aride du Simoun, les grappes, plantureuses et sucrées, des raisins de la terre promise de Chanaan ! Et combien, rapidement, grâce à la faculté d'assimilation qui est restée le caractère particulier de leur race, surent-ils emprunter à leurs voisins de Sidon, de Tyr et de la Perse les procédés perfectionnés déjà de la science gastronomique. — L'Agneau pascal eut dès lors des assaisonnements inouïs et les lambris de cèdre lamés d'or du pa-

lais du grand roi Salomon vibreraient encore (s'ils n'étaient détruits) des cris de joie et des hosannas qui les ébranlèrent, quand, entouré de ses huit cents femmes et les pieds appuyés sur ses lions domestiqués, il reçut, des mains de la séduisante Éthiopienne, la belle reine de Saba, au milieu de l'or et des perles d'Ophir, la graine bien plus précieuse encore qu'Homère chanta sous le nom de *Nepenthès*, le *moka* inspirateur des prêtres de Carthage et des rois Maures, *le Café*, que les croisades et les voyages des Marco-Polo et des Tavernier devaient plus tard introduire en Europe, malgré les excommunications de l'Église.

V

La Cuisine semble avoir été réduite à sa plus simple expression, au début de l'histoire des Grecs; à peine utilisaient-ils le lait de leurs troupeaux, ils mangeaient, assis sur des bottes d'herbes ou des pierres, des viandes grillées au milieu des braises et des cendres, con-

naissant à peine l'usage du sel ; le menu du festin des Centaures et des Lapithes ne nous a point été conservé, mais nous avons celui du repas que Tantale offrit aux dieux de l'Olympe et, si nous le rapprochons des habitudes incontestées de Saturne, nous sommes forcés de convenir que les dieux et demi-dieux d'alors étaient tant soit peu anthropophages, au moins peu délicats sur le choix des aliments et qu'un bon cuisinier était chose rare sur les bords de l'Illyssus et de l'Eurotas dans ces temps héroïques, si voisins pourtant de l'âge d'or. —

En vain Homère nous montre ses héros cuisinant eux-mêmes ; il n'arrive qu'à prouver leur impuissance en nous montrant Eumée, le bon Eumée, ne pouvoir rien trouver de mieux, pour fêter le retour de son maître Ulysse, que de mettre à la broche un vieux verrat de cinq ans. — Cependant cette contrée, patrie bénie de l'olivier, dont les rivages dentelés comme les feuilles de la vigne sont si amoureusement caressés par les molles vagues d'une mer azurée et que le soleil réchauffe et dore sans relâche, cette mère féconde de l'art

et de la civilisation devait bientôt devenir le berceau des merveilles culinaires, comme de celles de l'architecture, de la poésie, de la peinture et de la sculpture. — En vain, le rébarbatif Lycurgue imposait le brouet aux Spartiates, en vain, les stoïciens prêchaient l'austérité, les cyniques l'indifférence pour les choses matérielles de la vie, Socrate déjà s'amendait en soupant avec Phryné, écoutant plutôt son démon familier que les rebuffades de sa femme Xantippe, et Alcibiade prouvait aux Athéniens que couper la queue de son chien et festiner avec de belles Hetaïres n'excluent pas le courage et l'amour de la patrie, même quand elle est ingrate, sauf cependant à se venger en la trahissant quelque peu.

— Les sept sages de la Grèce, si souvent cités comme modèles de vertu, ne durent leur célébrité qu'à la capacité indiscutée de leurs estomacs. Un grec de haute lignée, Battilès, hérita d'un vase d'or orné de pierreries et du plus grand prix ; c'était une coupe à boire contenant un *Cotyle* de vin, il résolut de s'en défaire en faveur d'un homme sage entre tous, à la seule

condition qu'il pourrait la vider d'un trait; il l'offrit à Thalès de Milet — Thalès la vida aux trois quarts, confessa modestement son échec et envoya le vase à Bias de Priène ; Bias ne put aller qu'aux deux tiers et le fit porter à Pittacus de Mitylène; Pittacus ne put arriver qu'aux quatre sixièmes du contenu et s'empressa d'expédier le contenant à Solon; celui-ci faillit mourir d'avoir absorbé un quart du liquide et le transmit bien vite à Cléobule de Linde qui parvint à en boire la moitié et l'envoya à Myron du bourg de Chem qui ne put mieux faire et pria Chilon de Sparte de tenter l'expérience; Chilon fut bien près de gagner la timbale, et absorba cinq huitièmes du liquide; personne n'avait chance de mieux faire. Pendant la durée de l'expérience, Battilès était mort ; Thalès reprit et garda la coupe; procès-verbal des expériences fut dressé, et l'Aréopage convoqué pour cette cause solennelle, proclama les sept concurrents *Sages* entre tous, puisqu'ils avaient eu la raison de ne boire que ce que pouvaient contenir leurs estomacs. — Quelques olympiades plus tard des pirates des côtes de l'Ionie, insurgés contre leur métropole, pillèrent la ville de

Milet; la coupe tomba entre leurs mains et fut vendue à l'un des pourvoyeurs des Satrapes de la Perse.—C'est la même qu'Alexandre-le-Grand, croyant sa capacité physique égale à son génie envahisseur, voulut vider d'un trait dans un souper à Babylone, — vous savez qu'il en mourut et que les guerres que se firent ses généraux se disputant son empire, eurent pour résultat de retarder les progrès de la cuisine, que les Ptomélées vinrent bientôt heureusement relever et pousser aux dernières limites de la perfection. — C'est alors que le luxe de la table atteignit des proportions qu'il ne dépassa pas, même du temps des derniers Césars. — On recherchait en Asie-Mineure, en Phénicie, en Égypte les cuisiniers les plus renommés, on se les disputait à prix d'or, souvent même par les armes. — Les Phéniciens de Tyr et de Sidon, d'abord pirates, puis marchands, toujours colonisateurs, visitaient et exploitaient le bassin de la Méditerrannée colportant la pourpre, l'ivoire d'Éthiopie, les femmes du Caucase, les fruits de la Perse et les épices de l'Inde. — Athènes donnait l'essor; elle avait des concours de beauté et d'harmonie, elle installait des com-

bats de cailles, des courses nautiques de sarcelles et de canards, et les jeunes Épicuriens, les Dandys à cheveux bouclés de la promenade des Longs-Murs et des Jardins d'Académus, se disputaient à force de *saters* les vainqueurs de ces courses, qu'il était de bon ton d'offrir à ses amis dans le souper du soir; les vins de Chio et de Chypre coulaient à flots dans les cratères, mais le sang qui avait été si généreusement versé à Marathon et aux Thermopyles, se figeait peu à peu dans les veines abâtardies des descendants de Miltiade et de Léonidas, préparant ainsi le prochain triomphe des légions romaines.

VI.

La première Religion eut l'Asie pour berceau. — Le premier objet du culte de l'Homme fut le Feu; cette adoration s'imposa naturellement à lui; le feu contenait en effet les deux principes opposés qui sont les bases de toutes les religions primitives de l'Orient;

— Le bien et le mal, la vie et la mort, la destruction et la production. — L'homme avait vu la foudre incendier les forêts; les fleuves incandescents qui ruisselaient, coulant des cratères sur le flanc des volcans, l'avaient frappé de stupeur; il avait eu une première et profonde impression de crainte en face de ces manifestations terrifiantes dont les causes échappaient à son intelligence naissante. — Mais aussi il avait senti la bienfaisante chaleur du soleil sécher et rajeunir ses membres glacés et engourdis par la pluie ou la rosée des nuits; il avait vu, sous cette influence, s'épanouir le bourgeon et la fleur, mûrir la graine et le fruit; alors il avait cherché à comprendre ces deux effets d'une même cause; raisonnant ainsi, il eut moins de crainte. — Bientôt il adora; suppliant, implorant le Feu destructeur, aimant, remerciant le Feu qui fécondait et mûrissait; — ce culte se généralisa et devint universel.

— Les Phéniciens, ces colporteurs infatigables, ces pionniers du *far west* du monde antique, ne quittaient jamais les rivages de

Tyr, d'Arad ou de Gébel, sans embarquer avec eux un prêtre de Melkarth chargé d'entretenir le feu sacré à la proue du navire.— Sous cette protection, ils voguaient, troublant du mouvement cadencé de leurs avirons le grand lac méditerranéen, offrant çà et là leurs Dieux en même temps que leurs denrées, mais laissant partout des traces de leur passage; ici ils plaçaient Moloch et Baalit avec un lot d'étain et de bois de cèdre; — plus loin Apis, Osiris, Phta, ou bien Ammon-ra et Isis avec une partie d'encens et de bijoux fabriqués avec l'or de Nubie; — là-bas, ils vendaient avec leur alphabet et leurs épices les Dieux Cynocéphales de l'Égypte et ceux à tête d'Épervier.—

Toutes ces divinités se mélangeaient avec celles du pays, se transformant au besoin, se pliant sans trop de résistance aux exigences locales; peu à peu leur culte se réglementait, aboutissant invariablement à des cérémonies qui parlaient aux yeux, à des cortèges de musiciens et à de longues *théories* de femmes portant des urnes de vin, des corbeilles de fleurs ou de gâteaux symboliques, et ayant toujours

pour terminaison forcée des festins dont la chair des victimes faisait les frais, et qui, comme les mystères de Cybèle ou les Bacchanales, dégénéraient en orgies étrangement mystiques et souvent ensanglantées.

Ces Dieux vinrent en Italie, dans le Latium, au pays qu'habitaient d'anciennes tribus Étrusques, les Sabins, les Volsques. — En ce moment une horde d'aventuriers intrépides sortis on ne sait trop d'où, se targuant d'une origine mystérieuse et partant divine, envahissait ces contrées paisibles et pastorales.— C'étaient les compagnons de *Romulus* et de *Rémus*, les fils de *la Louve*, qui venaient demander leur place au soleil, un tout petit coin de terre, et qui, bientôt voleraient des femmes pour avoir, en se créant des familles, un prétexte à de nouvelles conquêtes ; c'étaient les Romains, débutant en bandits et devant fatalement se développer et finir en pillards du monde entier, prenant aux uns leurs lois, aux autres leur génie et leurs arts, aux autres leurs mœurs et leurs richesses, à tous leur autonomie et leur liberté. —

Ils eurent d'abord des chefs qu'ils appelaient *Rois*; un des premiers Numa, fut un sage, relativement au milieu dans lequel il vivait; il chercha à réfréner la fougue sauvage de ses compagnons, — nous n'osons dire sujets. — Il avait auprès de lui une femme intelligente, douce, vivant retirée et ne se laissant voir qu'en certaines circonstances solennelles, où sa venue jouait une apparition. — Elle avait initié Numa aux jouissances de la vie intérieure. — Égérie fut la première des matrones Romaines, peut-être la première *cuisinière* du foyer romain; toujours est-il qu'elle dicta de sages lois, institua le culte de Vesta la déesse du feu et créa cet usage, qui survécut à la puissance Romaine. d'entretenir un brasier perpétuellement allumé à l'entrée de chaque maison; de là pour cette pièce le nom encore usité de Vestibule, *Vestœ stabulum*. —

Les rois Romains vécurent trop peu pour que le luxe et le raffinement de la vie pût prendre avec eux un développement notable; ils marchaient cependant en avant et si, à la

suite d'un de leurs dîners déjà améliorés, le trop ardent Tarquin n'eût pas oublié les convenances auprès de la vertueuse Lucrèce, peut-être le perfectionnement culinaire, qui devait coïncider avec l'avènement des doctrines du Christ, eût-il été avancé de quelques siècles. —

La jeune République eut d'autres soucis à ses débuts ; — l'austérité de ses mœurs devait faire oublier les dévergondages reprochés à la royauté chassée; — on ne cuisina plus, on vécut sobrement, pastoralement; les plus nobles familles patriciennes empruntaient leurs noms aux légumes et aux fruits qu'elles importaient ou cultivaient; la famille Fabienne prit le sien à la *fève*, celle Appienne à la pomme d'*api* et ainsi de plusieurs autres. —

Cependant les Romains, d'un caractère différent à tous égards de celui des Phéniciens, colonisaient comme eux, non pas en commerçants, mais en accapareurs; ils n'exportaient pas, mais importaient sans cesse, et pour être bien certains que la source de l'importation ne leur ferait pas défaut ils confisquaient le pays d'où

ils tiraient les bonnes choses afin de pouvoir plus sûrement les importer toutes. — Ils commencèrent autour d'eux, mais étendirent vite le cercle de leurs déprédations. — Les malheureux habitants des Iles Baléares, auxquels les Ibériens de la côte orientale de l'Espagne avaient fait la mauvaise plaisanterie d'expédier quelques barques de lapins, parce que leurs fouilles continuelles ébranlaient la solidité de leurs murailles, ne savaient comment se débarrasser du cadeau de leurs voisins, que leurs îles devenaient impuissantes à loger et à nourrir ; ils eûrent la malencontre d'implorer le secours des Romains ;— leur supplique fut vite accueillie ; — le Sénat décréta l'envoi de quelques légions sous les ordres d'un Proconsul ; les lapins furent détruits, les légionnaires s'engraissèrent de gibelottes succulentes, mais les îles furent confisquées et le proconsul régenta et exploita les habitants avec une telle délicatesse que l'histoire a dû en consacrer le souvenir. — Les habitants des îles Lipari furent mieux avisés ; dévastés aussi par les lapins, ils usèrent d'un procédé moins dangereux ; ils firent venir, sur des barques Carthaginoises,

une cargaison de chats, qui, convenablement amaigris par la traversée, se chargèrent de les débarrasser rapidement de leurs hôtes incommodes. —

Plutarque nous peint les Carthaginois comme d'excellents mangeurs; il est certain que les fréquentes visites de leurs barques sur les côtes Méridionales de la Sicile eurent une influence indiscutable sur le développement des recherches culinaires dans cette belle *Trinacrie*, que des historiens maigres ou gastralgiques, se sont contentés d'appeler le grenier de Rome; injustice flagrante, qui ne peut s'expliquer que par une obtusion complète du sens gastronomique, et que nous devons nous empresser de réparer. — Certainement les rares vallées de cette terre privilégiée, chauffée intérieurement par les feux souterrains, extérieurement par un soleil constamment radieux, produisait largement le blé importé par Triptolème; certainement ses vignes poussant au milieu des cendres de l'Etna, produisaient des vins généreux dont les Marsala et les Zucco, enfants abâtardis de leurs

ceps dégénérés, nous donnent une idée si imparfaite ; mais ce qu'elle produisait avant tout et ce que les Historiens qui se sont occupés d'elle, gens dont les papilles étaient oblitérées, ont trop oublié, c'étaient, des cuisiniers émérites, artistes hors classe, qu'on ne trouvait que là et que l'Italie Romaine s'y disputait à prix d'or ; des cuisiniers plus forts, plus puissants que les légions elles-mêmes, qui surent, à Capoue, par les raffinements voluptueusements délicats de leurs savantes préparations, endormir, au milieu de leurs triomphes, dans les savoureuses langueurs d'une digestion trop prolongée, Annibal, ses généraux et ses mercenaires. — Sans eux, que fut devenue alors la République Romaine ?

Ils furent payés d'ingratitude ; ils restèrent esclaves ; moins bien traités que les Oies, qui, il est vrai, avaient fait plus de bruit qu'eux, mais n'avaient pourtant réussi qu'à sauver le Capitole et nullement à empêcher l'envahissement et le pillage de Rome qui se disait déjà immortelle.

Cette époque des guerres puniques marque

l'ère du progrès gastronomique chez les Romains. Jusque-là ils avaient mangé assis, prenant leurs repas dans l'*atrium*, au milieu de leur famille et de leurs esclaves; maintenant tout allait changer; des lits, en bois, simplement recouverts de peaux, d'abord, bientôt en métaux précieux garnis de coussins de pourpre, remplis de duvet de perdrix ou de poils de lièvre, allaient remplacer les bancs; on déjeunera bien encore en famille vers la première heure, mais on soupera avec les *convives*, les *ombres* et les *parasites* dans le *Triclinium* ou l'*Œcus* et les lois somptuaires seront impuissantes à arrêter le flot envahissant du luxe et des raffinements. *O Tempora, o mores!* criaient les philosophes. Le temps des *fèves*, du pain d'orge et des lentilles est passé, répondaient les jeunes chevaliers: vivent les huîtres du lac Lucrin, les pains mollets inventés par les Parthes et l'oiseau du Phâse! Le pain d'orge est devenu le pain des lâches, on en nourrit par punition les légions qui se sont laissé vaincre, la fève est vouée à Proserpine et réservée aux festins funéraires; quant aux lentilles, elles amollissent et enlèvent

l'énergie, demandez plutôt à Crassus pourquoi ses soldats ont été vaincus; quelques jours avant la bataille de Carrhes, le pain de froment lui ayant manqué, il fut obligé d'y substituer des rations de lentilles et n'hésita pas, dès cet instant, à prédire sa défaite!

En vain le Sénat excluait de son sein P.-C. Rufinus, deux fois consul et une fois dictateur, parce qu'il se servait de vaisselle en argent; en vain il édictait des lois; ni celle *Orchia* qui fixait le nombre des convives, ni celles *Faunia*, *Didia*, *Formia*, qui fixaient la dépense permise, proscrivaient l'engraissement des poules, et stipulaient une peine égale pour l'amphitryon et les convives, ne purent arrêter le progrès du luxe; en vain Jules César, le *chauve débauché*, renouvela ces lois et veilla si scrupuleusement à leur exécution, que, sur une simple dénonciation, ses licteurs allaient dans les maisons enlever de la table les mets déjà servis; *Comus* fut plus invincible que *Vercingétorix*; et le luxe, plus fort que les lois, rompit toujours les barrières qu'on cherchait à lui opposer. —

Les Empereurs cédèrent et furent bientôt les premiers à faire parade de leurs prodigalités insensées. — On créa des académies, des cours publics où la jeunesse romaine, instruite par des professeurs émérites, apprenait l'art de bien manger. — On engraissait les loirs, les vers blancs du chêne; la tante du comédien Ésope avait une seule volière dans laquelle elle entretenait à la fois cent mille grives, et son neveu, ami de Cicéron, lui servit un jour dans un souper un plat d'oiseaux qui tous avaient parlé ou chanté de leur vivant. — Chaque jour amenait une invention nouvelle pour exciter le goût de ces repus inassouvis; le *muria* et le *garum* étaient devenus insipides pour leurs palais blasés. — Quel cuisinier moderne, cependant, oserait aujourd'hui essayer de mettre en pratique les recettes bizarres qui remplissent le livre d'Apicius? — Le peuple. abruti par ces exemples sans cesse renouvelés, passait de l'amphithéâtre aux palais de ses patrons; sortant de voir les gladiateurs s'entr'égorger, les chrétiens se laisser, impassibles, déchirer par les lions ou écraser sous les pieds des éléphants, il allait chez le *maître*,

recevoir les bribes du festin qu'on lui jetait par les fenêtres; il mangeait, et s'endormait plié dans sa toge avilie, prêt à voter le lendemain pour celui qui l'amusait et le gorgeait si bien. Étonnez-vous maintenant des révolutions de palais, des émeutes prétoriennes qui tuèrent les dernières vertus républicaines et leur donnèrent pour linceul immonde la pourpre maculée de boue et de sang du satrapisme asiatique.

VII

MALGRÉ ces débordements, la vie des Romains avait une apparente régularité. Leurs maisons semblent avoir toutes été construites sur un plan uniforme. On accédait à la porte *Ostium*, par deux marches; elle ouvrait sur le vestibule ou *Prothyrum*, pièce étroite où se trouvait le brasier de Vesta et, pendant la nuit, le chien de garde; le vestibule était ordinairement pavé en mosaïque avec cette inscription : *Salve*, ou bien encore : *Cave canem*; du

vestibule on pénétrait dans l'*Atrium*; c'était la pièce essentielle de la *Domus*; il y avait les Dieux-Lares, les Images des Ancêtres; elle servait de lieu de réunion à la famille, les femmes y travaillaient, on y mangeait au moins le repas du matin; l'atrium avait en profondeur une fois et demie sa largeur, au milieu un bassin rectangulaire, à ciel ouvert, recevait l'eau des toits; autour étaient les *Cellœ*, chambres exclusivement réservées à la famille et aux amis. — La porte du fond en face de l'entrée ouvrait sur un vestibule intérieur appelé *Tablinum* qui donnait accès au *Péristyle* entouré d'une galerie de colonnes et ayant au centre une piscine ou *Compluvium*. plus vaste que celui de l'atrium et dans lequel les toits inclinés déversaient aussi la pluie; au fond, faisant face au tablinum, était la porte de l'*Œcus*, vaste pièce destinée aux fêtes, aux dîners d'apparat; le mur du fond était remplacé par une large baie vitrée; le plafond quelque fois voûté, le plus souvent plat et à caissons, suivant la mode grecque. — Cette disposition des maisons romaines avait une réelle grandeur; de l'Ostium, la vue traversait le

vestibule, l'atrium, le tablinum, le péristyle et l'œcus pour aller se reposer sur les arbres verts du jardin intérieur, de l'*hortus*.

Toutes les maisons romaines n'avaient pas l'œcus, toutes avaient au moins le *triclinium*, la salle à manger, avec ses trois lits, ses cellæ accessoires, où se tenaient les esclaves attachés au service de la table, où étaient placées les amphores et les coupes, où l'on préparait et disposait les desserts de pâtisserie et de fruits; une de ces pièces était le *vomitorium*, une autre le vestiaire où l'hôte tenait à la disposition des invités de la dernière heure les tuniques de laine blanche à ceintures lâches et les pantoufles violettes ou pourprées sans lesquelles un Romain bien appris ne se serait pas permis de se présenter dans la salle du festin. — Le triclinium était situé soit à droite, soit à gauche du péristyle, et ses dépendances communiquaient par un passage avec la cuisine, *culina*, ordinairement située près du jardin, composée de deux pièces et ayant sa cour spéciale avec une entrée particulière pour les fournisseurs. Généralement la partie antérieure de la maison

avait un étage divisé en *cubicula* ou petites chambres à coucher destinées aux esclaves de la *domus*. L'habitation romaine était complétée par le jardin, *hortus*, coupé d'allées régulières bordées d'arbres symétriquement taillés; au fond, en face de la baie vitrée de l'œcus, se trouvait l'*hemicyclium*, enceinte semi-circulaire, élevée d'une marche au-dessus du sol du jardin et garnie d'un banc de pierre ou de marbre encastré dans la muraille; c'était un lieu de repos, un buen-retiro, assez vaste pour contenir à la fois, assises en même temps, plusieurs personnes désireuses des plaisirs de la conversation.

Telle était à peu près la disposition des maisons romaines, voyons maintenant quelle était la vie des habitants : le citoyen romain, (nous ne parlons ici que des patriciens ou des chevaliers, les autres, *plebs*, ne comptaient que les jours de vote), se levait ordinairement de la première à la deuxième heure; sorti des mains des esclaves attachés aux soins de sa personne, il passait dans l'atrium, ou, assis près de l'entrée du tablinum non loin de l'autel des dieux

Lares, il recevait sa famille, s'occupait de ses enfants, conversait avec leur précepteur et lui donnait ses instructions; ensuite il entendait l'affranchi où le simple esclave auquel était confiée l'administration de sa fortune, vérifiait ses comptes et donnait ses ordres; venait ensuite le *librarius*, dépositaire des archives de la famille, gardien des papyrus enroulés, et chargé de copier les œuvres des auteurs destinés à enrichir la bibliothèque; puis c'était le tour de l'esclave préposé aux caves et aux cuisines, enfin celui du chef des esclaves, gardien de l'*Ergastulum*, qui rendait compte de la conduite des misérables soumis à sa discipline et recevait les ordres de supplice pour les uns, d'éloges et parfois de récompenses pour les autres.

Ces affaires intimes expédiées, les femmes, les enfants, quelques affranchis, quelques clients privilégiés, gens souples et dévoués chargés de tenir le maître au courant des bruits de la ville et des nouvelles des provinces et des colonies, étaient admis dans l'atrium; c'est alors que l'on prenait en commun le déjeuner, *jentaculum*; — ce premier repas était géné-

ralement simple et court. A peine était-il achevé que le Romain, drapé dans sa toge à bande de pourpre, la tête nue ou recouverte du *pileus*, suivant la saison, sortait et commençait sa vie extérieure. — Précédé d'un esclave, *cursor*, chargé d'écarter la foule, il se rendait aux séances du sénat, à la *curia hostilia*, ou au forum pour les élections, ou bien encore au tribunal ; mais toujours il passait quelques instants dans la boutique du *tonsor* en vogue, où il trouvait à complèter, par les cancans du jour, les renseignements plus sérieux fournis le matin par ses clients dévoués ; souvent il apparaissait au théâtre pour une comédie de Plaute ou à l'amphithéâtre pour une *naumachie*, mais invariablement de la cinquième à la sixième heure, réuni à un ou deux amis, il prenait avec eux le repas du milieu du jour. le *prandium* ou *merenda*, quelque chose comme le *lunch* des Anglais, ou le grignottage de gâteaux de nos Parisiennes ; puis après une promenade, ou quelques visites, il se rendait aux thermes où le bain le retenait jusqu'à l'heure du souper, de la *cœna*, principal repas des Romains, leur principale affaire peut-être.

Le souper avait invariablement lieu de la neuvième à la dixième heure, c'est-à-dire qu'il commençait à ce moment de la journée, mais il se prolongeait indéfiniment, souvent jusqu'après la sixième heure de la nuit. — On soupait dans le triclinium ou dans l'œcus ; il était très-rare que ce repas se prît simplement en famille. — Le Romain soupait au dehors ou recevait chez lui. — C'était la réception par excellence, le criterium de la fortune et du bon goût ; de là entre tous, lutte de faste et de prodigalités. — Voyons ce qu'était ce festin.

Les Romains mangeaient couchés, appuyés sur le coude gauche, le reste du corps étendu obliquement sur le lit, *torus*, de façon à ce que les pieds de chaque convive étaient allongés derrière son voisin de droite, parrallèlement avec lui ; les lits, d'ivoire, de bois ou de métal précieux, merveilleusement ouvragés, étaient recouverts d'un matelas moëlleux sur lequel s'étendait une riche draperie qui descendait jusque près du sol ; ils étaient largement garnis de coussins que chacun arrangeait à sa guise, pour se soutenir le corps et se soulever

de façon à rendre plus facile l'accès de la table. — Le triclinium, son nom l'indique, n'avait que trois lits entourant la table de trois côtés; le quatrième restait libre pour le service et le fonds de la salle, en face, était vaste et aménagé pour servir de scène aux histrions, aux musiciens et aux danseuses qui venaient vers la fin du deuxième service égayer les convives; les lits contenaient trois ou cinq personnes; il était exceptionnel que plus de quinze convives soupassent ensemble dans le triclinium; les festins destinés à un plus grand nombre se servaient dans l'œcus.

L'Invité, le convive, souvent suivi d'un ami, que l'usage l'autorisait à amener et qui était désigné sous le nom d'*ombre*, se rendait chez son hôte, escorté d'un esclave qui portait sa serviette, la seule chose que l'amphytrion ne fournissait pas. A peine avait-il franchi le vestibules, que de jeunes esclaves phrygiens le conduisaient au vestiaire, lui retiraient ses *caligæ* ou ses sandales, lui nettoyaient les pieds, les parfumaient d'essences odoriférantes, les chaussaient de légères pantoufles d'étoffe

teinte en pourpre ou en violet, puis remplaçaient ses vêtements par une légère tunique de laine blanche, appelée *synthesis*, et après l'avoir couronné de fleurs l'introduisaient près de l'amphytrion, dans la salle du festin, dont le plafond était masqué par un *velum* de pourpre, orné de palmettes d'or.

Quand tous, convives, ombres et parasites (car la race des *Moutmaur*, gens de robuste appétit, s'invitant et s'imposant eux-mêmes, existait à Rome comme chez nous), quand tous, dis-je, étaient réunis, la femme de l'hôte, la matrone, suivie de ceux de ses enfants qui avaient quitté la robe pretexte, faisait son entrée dans le triclinium et recevait les salutations des Convives; alors on tirait au sort le *Roi du festin*, celui qui réglait les Santés et dirigeait la conversation pendant toute la durée de la fête. — Puis l'amphytrion désignait les places; le roi du festin, si un personnage, hors rang par ses mérites ou sa situation dans l'État, n'assistait pas au souper, occupait la place dite *consulaire*, celle au-dessus du maître de la maison, qui se plaçait invariablement

à la deuxième ou à la troisième du lit du milieu, suivant que les lits étaient disposés pour trois ou cinq convives; celle au-dessous de lui était réservée pour sa femme; les autres invités s'étendaient ensuite sur l'un des deux restés libres; les ombres et les parasites occupaient le troisième; les enfants s'asseyaient sur le bord de celui du milieu, du côté de leur mère. — Chacun placé, on distribuait les coupes; ensuite on faisait les libations, et, après avoir pris les ordres du roi du festin, les esclaves attachés au service de la table, tous jeunes, beaux, vêtus de vêtements légers et couronnés de fleurs comme les convives, apportaient sur un vaste plateau, appelé *ferculum*, le premier service du repas; ils distribuaient le pain et plaçaient sur la table, à la portée de chacun, des *acetabula*, vases remplis d'une espèce de vinaigre ou verjus, dans lequel on trempait son pain avant de le porter à la bouche. — Le souper avait trois services : — le premier se composait d'œufs, de légumes, de salades: c'étaient nos hors-d'œuvre. Ce début du repas était souvent prétexte à un grand luxe; on y servait des œufs de vanneau, de perdrix, de

faisan, des bec-figues ou des ortolans cuits renfermés dans des œufs de paon; des asperges énormes, des champignons accommodés au garum et des salades de laitues mélangées d'huîtres du Lucrin et de crevettes pêchées dans la grande Syrte.

Après chaque service on buvait les *Couronnes*, c'est-à-dire que chaque convive trempait dans sa coupe avant de boire la couronne de fleurs qu'il portait sur sa tête; la première couronne se buvait en l'honneur de l'hôte, et l'usage était que l'on vidât sa coupe autant de fois que son nom contenait de lettres; le premier vin bu était généralement celui récolté entre Terracine et Gaëte, dans le célèbre clos de *Cécube*, dont il gardait le nom. Ce vin, préparé d'une façon spéciale peu fermenté et vieilli dans l'*apotheca*, pièce spéciale située sous les toits, avait la consistance d'un sirop, presque d'une pâte; on le buvait étendu d'eau chaude, mélange que le *Pincerna* ou échanson excellait à faire. On enlevait alors le premier service, on essuyait les tables, et le maître d'hôtel, accompagné du *Pregustator*, chargé

d'essayer, de déguster les mets, faisait disposer sur les *scutella*, ou plateaux spéciaux, les viandes et poissons qui composaient le deuxième service; c'était la partie de résistance du souper. Alors apparaissaient avec les *Tomacinæ*, saucisses composées de foies et de cervelles de porc, le *Tucetum*, conserve de filet de bœuf et de porc, les pyramides de grives et de tourterelles, chères à Vénus, les lièvres, dont la chair rendait au visage l'éclat de la jeunesse, les oies farcies avec la *tubera*, la truffe, déjà connue, et que les Romains classaient parmi les minéraux. Souvent aussi on servait des tronçons de murène, assaisonnés au muria. Dans les grandes circonstances, apparaissait le sanglier à la Troyenne, le rôti de cérémonie; presque toujours ce service était complété par un vaste bassin de métal précieux, dans lequel nageaient de petits poissons appelés loches. Un esclave présentait à la maîtresse de la maison un délicat filet à mailles d'argent; les poissons pêchés par elle étaient versés dans un vase rempli de Falerne, où ils expiraient en s'aromatisant, pour aller frire sur la table même, dans la *sartago*, poêle d'argent massif,

au milieu d'un bain brûlant d'huile d'olives; c'était le dernier plat du deuxième service. On buvait alors le *Falerne;* le Pincerna déposait sur chaque coupe, le *colum nivarium*, espèce de passoire en métal, dans laquelle était tassée de la neige, conservée à grands frais; on versait de l'amphore le vin sur ce lit glaçé et la coupe se trouvait ainsi remplie d'un liquide rafraîchi au degré voulu pour tempérer son ardeur et développer son arome. C'est à cet instant que l'amphitryon donnait l'ordre d'apporter la *Diatreta* , vaste coupe de métal ornée de merveilleuses ciselures et souvent sertie de pierres précieuses. La diatreta n'avait pas de pied; on la présentait successivement à chaque convive, et chacun devait la vider entièrement avant de la passer à son voisin de table. — Cependant le soleil se couchait dans la mer d'Ostie, le jour pâlissait malgré les teintes empourprées de l'occident; des esclaves apportaient les lampadaires sur lesquels brûlaient des lampes à deux becs remplies d'huile parfumée, pendant que de jeudes nubiens à demi-vêtus d'étoffes à bandes chatoyantes s'espaçaient autour de la Salle,

tenant au-dessus de leur tête des candélabres garnis de bougies de cire aromatique. — C'est alors qu'entraient les *mimes*, les *citharistes*, les *tibicinæ* jouant de leurs doubles flûtes et les danseuses de *Gadès* à demi-voilées dans la *coa-vestis*, draperie d'un tissu si tenu qu'elle rehaussait les charmes secrets des belles filles de l'Iberie plutôt qu'elle ne les cachait aux yeux des convives. — On apportait alors le troisième service, composé de pâtisseries et de fruits et le repas continuait et s'achevait au milieu des chants, des mélodies des doubles flûtes et des cithares, auxquelles se mêlaient les cris et les rires des convives applaudissant à l'adresse des histrions ou aux poses lascives des danseuses. — Le souper s'achevait ainsi; — on buvait les dernières couronnes.—La table desservie était alors recouverte d'une riche draperie violette; on distribuait à chaque convive une bourse de *sesterces*, les osselets, ces ancêtres des dés modernes, étaient lancés en l'air et reçus sur le dessus de la main; le jeu s'animait; mais bientôt le travail d'une digestion forcément laborieuse provoquait au sommeil; des matelas moelleux étaient éten-

dus sur les tables, chacun s'y casait à sa guise; musiciens, danseuses et mimes s'esquivaient sans bruit, et bientôt un silence, à peine interrompu çà et là par le souffle accentué des dormeurs, régnait dans le triclinium.

Tous s'éveillaient avant la première heure du jour, on buvait la coupe d'adieu, et chacun partait suivi de son esclave remportant la serviette remplie des *apophoreta*, cadeaux que l'amphytrion ne manquait jamais d'offrir à ses hôtes pour les membres de sa famille. — Ces cadeaux étaient souvent d'une grande valeur, parfois c'étaient les mêmes plats qui avaient paru au souper, souvent des vases précieux, quelquefois on offrait à chaque convive l'esclave qui l'avait servi à table, et un empereur, dont le nom m'échappe, dans un festin qui lui coûta plus de six millions, donna à chacun de ses invités les coupes d'or ciselé dans lesquelles il avait bu, et, pour les reconduire chez eux des chars plaqués d'argent avec les cochers et les attelages. — Parfois si l'air s'épaississait sous l'influence des vapeurs des vins et de la fumée des lampes et des candélabres, le

velum s'entr'ouvrait à un signal laissant pleuvoir sur les convives des pétales de roses de Pœstum et une fine rosée du parfum à la mode.

Ainsi vivaient les Romains. Le lendemain ressemblait à la veille. Et ceux qui menaient cette existence si fastueusement matérielle, ce n'étaient pas seulement les jeunes patriciens débauchés, ni les Augustules des derniers jours de l'Empire, c'étaient tous et c'étaient surtout *les héros*, les Scylla, les Pompée, les César, les Octave, les Antoine, c'étaient ces vaniteux égoïstes n'ayant d'autres vertus qu'un personnalisme que leur orgueil seul égalait. Et ce sont ces gens-là que, pendant dix-huit siècles, des pédants ignorants par convention, moutons de Panurge de l'histoire, ont imposé comme modèles aux enfants dont ils avaient mission de faire des hommes. — Les éléments de critique historique ne leur faisaient cependant pas défaut, ils n'avaient qu'à parcourir Tacite, Senèque, Juvénal, Suétone, Martial ou Pétronne. — Mais le temps de la vérité n'était pas venu. Il fallait que le dix-neuvième siècle, avec son esprit sceptique

d'analyse, vînt fouiller du scalpel le vieux cadavre putréfié de l'histoire ancienne et mettre à nu ses organes gangrénés.

Les Romains avaient d'autres repas, qu'ils prenaient hors de chez eux en commun et qu'ils appelaient *symbola*, c'étaient des festins où chacun apportait son plat, et qui généralement se passaient à la campagne; ils avaient aussi les repas funéraires, dont l'usage fut adopté par les premiers chrétiens et qui dégénéraient en orgies nocturnes au milieu des cimetières. — Les foudres oratoires de Saint-Augustin furent impuissantes à les supprimer dans son évêché d'Hippone.

Curieux peuple que ce peuple Romain! — En dehors du *civis*, il n'y avait pour eux que des choses et non des hommes; ils se croyaient le peuple par excellence, l'Univers c'était eux! Barbares, les Ibères et les Grecs, les Egyptiens et les Parthes, les Germains et les Gaulois. — Infatués d'un orgueil inconscient, ils ne voyaient pas que leurs peintres, leurs sculpteurs, leurs historiens et leurs

poètes, tous, du cuisinier au gladiateur, du mîme à l'orateur du forum, appartenaient à ces races qu'ils croyaient flétrir en les qualifiant de Barbares. — Oui, Barbares, ils le sont tous, ils acceptent l'outrage et s'en font gloire! La guerre des esclaves ne vous a rien appris, la défaite des légions de Varus non plus; tant pis! Le torrent gronde, il se gonfle et bientôt les flots tumultueux des peuplades soulevées du Nord vont submerger votre civilisation, purifier vos vices dans votre propre sang, et par leur alliance avec vos débris encore pantelants, fonder la grande Société moderne!





ÉPOQUE DU MOYEN AGE

VIII

> .... dans cette antre
> Je vois fort bien comme l'on entre
> Et ne vois pas comme on en sort.
>
> LAFONTAINE.

Il faut reconnaître que les institutions romaines servirent de base, je dirais volontiers de modèle aux sociétés qui s'organisèrent de leurs ruines.— Pour maintenir les nombreuses populations vaincues et non soumises, il eût fallu aux Romains plus de légions qu'ils n'avaient de soldats ; ils essayèrent cependant, à l'aide de troupes auxiliaires et mercenaires ; mais l'inanité de leur tentative devint de suite si évidente, qu'ils se hâtèrent d'abandonner un mode qui menaçait d'anéantir la puissance im-

périale en confiant sa garde à ceux qui saignaient encore par toutes les plaies que leur avaient faites les proconsuls-exacteurs. — Ne pouvant comprimer, ils élargirent les chaînes; ils associèrent les pays conquis, les barbares, à leur civilisation; ils les *romanisèrent* bon gré malgré, divisant leur territoire en provinces qu'ils appelaient *cités* et qu'ils séparaient entre elles par ces artères militaires, ces voies pavées dont les débris nous étonnent encore; chaque cité eut sa ville principale, son *oppidum*; chaque oppidum eut son simulacre de *Sénat*, sa *curie*, son *defensor*, qui presque toujours était l'Evêque; l'Empereur nommait le principal magistrat, le *dux*, le *comes*, le *préfet du prétoire*; les villes avaient leurs théâtres, leurs arênes; la corruption romaine avec ses intrigues de palais, avec ses festins exquis, ses jeux et ses débauches, s'insinuait partout, amollissant l'esprit par la satisfaction du corps; cela réussit un temps. — Il en fut ainsi du moins dans les Gaules, dans les cités méridionales surtout; le nord, le centre, l'ouest, d'un climat différent, moins sous la main des corrupteurs, résistèrent plus longtemps et ne cédèrent jamais

entièrement aux avances des vainqueurs. L'esprit d'indépendance, la vieille fierté celtique, constamment entretenus par d'incessantes communications avec les *Francs* du Nord-Est, se perpétuaient dans ces contrées ; on mangeait en compagnie de l'hôte barbare le sanglier grillé sur la braise avec plus de plaisir que les plats raffinés qu'offraient les nouveaux venus d'Italie ; on préférait la boisson d'orge fermentée bue dans le crâne d'un ancêtre ou dans une corne d'urus aux vins enivrants offerts dans les coupes d'or.

Ça et là de vieux gaulois, des *Druides*, des *Eubages*, maintenant leur type natif à l'abri de la promiscuité générale, s'assemblaient à l'écart dans les forêts, se rapprochant des premiers envahisseurs, de ces Francs chevelus, qu'ils trouvaient libres et forts comme eux. — Ce parti de résistance passive, d'expectative plutôt que d'action, grandissait à côté de celui des Romains nouveaux, qui, lui, commençait à éprouver ce malaise, cette inquiétude vague, sans objet apparent, qui, chez les peuples, sont les précurseurs des catastrophes.

— Bientôt l'émaciation de la puissance romaine devint extrême. — On se mit à faire des Empereurs à Cologne, à Trèves et à Arles, comme aujourd'hui on fait des pâtés à Strasbourg et des saucissons à Lyon. — On ne prit même plus la peine de choisir un romain pour faire un Empereur romain ; on en fit avec des Gaulois, avec des Alains, avec des Vandales, je crois même avec des Visigoths; le temps des César et des Auguste était bien passé, il n'y avait plus que des *Césarions* et des *Augustules* ; les vieux Gaulois haussaient les épaules de pitié et les Francs éclataient de rire.

Les vieux dieux s'en allaient aussi ; on en trouvait quelques morceaux qui servaient de bornes pour les chemins, de même que les armes des légions n'étaient plus que des trophées de pierre sur les arcs de triomphe ; tout cela sentait l'effondrement ; cela tenait encore un peu ; mais, les secousses se multipliant, le cataclysme final devenait imminent.

Les Barbares arrivaient entre temps, tâtant le terrain, tantôt à l'Est, tantôt au Sud, pas-

sant le Rhin ou franchissant les Alpes ; c'étaient des incursions de bandes plutôt que des envahissements d'armées. — Les Francs étaient venus les premiers par petits groupes, isolés quelquefois, se faisant accepter avec leur mine ouverte, observant tout sans parti pris, étudiant la langue, acceptant les avances sans jamais s'engager ; puis un beau jour disparaissant, retournant à la tribu porter leurs impressions ; d'autres revenaient s'instruisant aussi et retournant ensuite ; si bien que, seuls entre les Barbares, ils comprenaient et parlaient assez le latin pour avoir pu écrire dans cette langue leur premier code, la *loi* salique. Une de leurs bandes vint même, sous la conduite d'un chef nommé *Chlogio* dont nous avons fait *Clodion*, fonder en Gaule un royaume sur les territoires de Tournai et de Cambrai, — les Romains s'émurent un peu ; *Majorien*, qui ne s'était pas encore fait empereur, vint, avec *Aëtius* et un corps d'armée, les attaquer sur les frontières du Pas-de-Calais ; les Francs, surpris au milieu d'une fête nuptiale, quittèrent la table pour le champ de bataille, éprouvèrent des pertes sensibles mais restèrent vainqueurs ;

le résultat obtenu fut de faire d'eux les alliés fidèles des peuplades du *tractus armoricanus*, de *la Bagaude*, cette énorme confédération républicaine, qui embrassait déjà les territoires compris entre la Somme et la Loire, l'Océan et Paris, et qui fut le principe, le germe fécond de la nationalité française.

— L'art culinaire, nous devons l'avouer, était un peu négligé chez nos robustes ancêtres et il eut été difficile de deviner en eux les précurseurs des Vatel ou des Gouffé: cependant dans les régions du Midi, les Narbonnais, les Aquitains plus assouplis aux douceurs énervantes de la vie romaine, qui s'alliait à merveille avec leur caractère et le climat de leurs contrées, conservaient sous la domination des Visigoths quelques débris des traditions gastronomiques de l'Italie; les Lombards, installés de Milan à Venise, cherchaient à reconstituer la cuisine romaine et à l'approprier à leurs palais à peine dégrossis.

— Les Gaulois avaient à peu près accepté la religion chrétienne, les Francs y

venaient aussi; moins vite, il est vrai; les prêtres d'abord élus par *les convertis*, étaient plus faciles; l'Église naissante, préférait les Francs païens aux Visigoths déjà schismatiques et entichés des doctrines d'Arius; ils acceptaient volontiers la conversion du Franc, *à correction pour l'avenir*; ils s'attachaient à leurs troupes, avides de leur protection et prodigues d'*indulgences*; tout allait peut-être s'arranger et la cuisine renaître; une grosse inquiétude surgit tout à coup; on apprit, par des transfuges d'Outre-Rhin, qu'une nouvelle marée humaine montait de l'Orient vers l'Occident. — C'étaient les *Huns* d'Attila, gens trapus, robustes, au teint bronzé, aux yeux obliques; ils étaient sortis des gorges épuisées des montagnes de l'Asie et avaient trouvé devant eux le pays vidé, sans abris ni vivres, tels que les premiers émigrés l'avaient abandonné; ils ne manquaient ni de fourrure, ni d'or, ni d'armes, ni de pierreries, mais ils avaient faim; ils traînaient avec eux des femmes, des enfants affamés aussi; au nord ils trouvaient la disette par le froid, au sud la famine par la chaleur brûlante du désert; ils marchèrent devant eux,

toujours vers l'occident; leurs nez épatés, qui à l'époque de l'âge de bronze avaient servi de modèle aux pieds des marmites primitives, flairaient les senteurs de la cuisine occidentale; ils se ruèrent sur la Gaule, s'éparpillant en petites bandes, faisant une guerre d'escarmouches, de chicane, préférant le pillage au combat, on les trouvait partout; on ne rencontrait leurs armées nulle part; visaient-ils Paris ou le centre? on ne le savait. Ils se groupèrent sous Orléans; Aëtius et ses soldats arrivant, ils disparurent; cependant, Romains, Gaulois, Francs et Visigoths, tous s'étaient unis devant le péril commun; on les accula près de Châlons; ils retardèrent le plus longtemps possible la bataille; il restait à peine trois heures de jour quand elle s'engagea; elle fut terrible, les envahisseurs furent écrasés; mais la nuit était venue et le lendemain les premières lueurs du jour éclairèrent seulement les cadavres de leurs morts; les survivants avaient disparu et jamais depuis ils ne revinrent en Gaule. — Cependant, remis de cette alerte, les Francs cherchèrent à s'installer; les Burgundes, à l'Est, avaient déjà une apparence de stabilité;

Gombaud, leur roi, venait de leur donner la loi qui prit son nom ; le *tractus armoricanus* se consolidait à l'ouest; *Mérovée* venait de mourir, laissant sa place sur le pavois à *Clodowig*, *Clovis*, à peine âgé de 15 ans, mais ardent au combat, aimé des Francs et bien déterminé à élargir son cercle et à se tailler un vaste manteau royal dans les débris éparpillés de la pourpre romaine. — Le clergé s'attacha à lui bien qu'il fut encore païen; les évêques lui cherchaient des alliés, les prêtres des soldats ; on le maria à une femme chrétienne et surtout adroite, la nièce de Gombaud, *Clotilde* ; on le circonvint un peu ; il se laissa faire, pensant, lui le premier, que Paris et la France valaient bien une messe; alors tout lui réussit ; il parcourut en vainqueur pendant trois ans la Touraine, le Poitou et l'Aquitaine, refoulant les Visigoths, se ralliant, définitivement cette fois, les peuplades de la *Bagaude* et fondant enfin le royaume de France qui ne devait plus que s'affirmer davantage après lui. Il aimait la bonne chère, le luxe, les pompes ; aussi une des plus grandes joies de sa victoire fut de recevoir à Tours, les ambas-

sadeurs de l'Empereur d'Orient, qui venaient lui apporter le titre de Consul et le saluer Auguste ; il s'orna de la pourpre dans la basilique de Saint-Martin et traversa triomphalement la ville travesti en Empereur romain. —

Il n'y eut après lui de sa race qu'un seul grand roi, Dagobert, insouciant de la toilette, si l'on en croit la chanson légendaire qui a perpétué et popularisé son souvenir, mais grand chasseur, grand viveur, si l'on s'en rapporte aux chroniques, si bien qu'il ne crut pas trop faire, pour expier ses royales incartades, en fondant, avant sa mort, deux abbayes sur les territoires de la *Brenne*, du *saltus Brionis*, son lieu préféré de chasses et d'orgies. —

On se ferait une idée erronée de la société française d'alors, et surtout de la cour des rois mérovingiens, si l'on prenait un point de comparaison dans les sociétés et les cours modernes. Ils n'avaient pas de capitales, traversaient les villes, mais ne les habitaient point ; leurs résidences étaient des villas, des palais médiocrement confortables, anciennes maisons romaines

agrandies; autour se groupaient les gens de leur suite, les évêques, les prêtres, les principaux chefs, peu payés généralement, puis les domestiques, les artisans, les soldats, puis enfin une horde de gens dévoués, représentant à peu près les anciens clients des patriciens romains; toute cette population, avec les chevaux, les chiens, les troupeaux, n'eut trouvé gite suffisant dans aucune des cités de la Gaule; elle campait autour du maître, le servant et le suivant partout.

Les Rois mérovingiens étaient riches; au butin des guerres, ils avaient ajouté les terres *fiscales* des Romains chassés, l'ancien domaine impérial, plus que suffisant pour les faire vivre de ses revenus; aussi tous en usaient largement; chaque Roi avait trois femmes légitimes, c'était le nombre légal et permis; quant aux concubines on ne les comptait pas, il y en avait pour tous; tout ce monde chassait le jour et festinait la nuit. Il est déplorable que les historiens du temps, si prolixes pour d'insignifiants détails, soient restés muets sur les procédés gastronomiques de cette plantureuse

dynastie de viveurs; à peine quelques vases de bronze et quelques coupes ornées de pierreries ont échappé à la destruction, vestiges incomplets d'un gigantesque arsenal culinaire; ce que l'on sait seulement c'est que les premiers Francs tenaient table ouverte, mangeant souvent dans les cours des maisons et accueillant le premier venu; la plus grande liberté régnait dans ces repas; une seule règle était imposée aux convives, ne jamais mal parler des femmes; un de leurs usages est aussi parvenu jusqu'à nous, c'est leur manière de s'éclairer pendant les repas pris la nuit; ils considéraient comme une souillure le contact d'une lampe avec la table du festin, et comme les girandoles et les lustres suspendus n'étaient pas inventés, des serfs, des valets, les éclairaient avec des flambeaux et des torches tenus à la main; ils avaient encore l'habitude de boire à la ronde, en signe d'amitié dans la même coupe, et la légende dorée nous apprend que *Sainte-Berlande* fut déshéritée par son père pour avoir refusé de boire après lui. — Vers la fin de l'époque mérovingienne les couvents s'étaient multipliés en France et leur développement, nous devons

le reconnaître, fut des plus favorable au progrès de la science gastronomique, dont les loisirs du cloître facilitaient singulièrement les élucubrations et les expériences. —

Il y eut une stagnation de près de trois siècles dans la marche de l'art culinaire. Les Rois fainéants lui firent faire peu de progrès; les Maires du Palais étaient suffisamment occupés à repousser les Musulmans, gens essentiellement antipathiques à la science de bien vivre, qui, non contents d'avoir supplanté les Vandales d'Afrique et les Visigoths en Espagne, cherchaient à s'implanter en France

C'est au chef de la dynastie Carlovingienne, à Charlemagne, qu'il faut arriver, pour trouver traces de sérieuses préoccupations gastronomiques; le Grand Empereur à quadruple couronne ne dédaignait point de descendre aux détails les plus infimes de l'économie domestique; ses capitulaires nous apprennent qu'il aimait les légumes, et cultivait dans ses jardins la laitue pommée, la chicorée, les navets, les carottes, le cresson, le cerfeuil et le sénevé. Il se faisait d'abord lire des chroniques pen-

dant ses dîners; puis, un beau jour, il reçut en cadeau un orgue gigantesque; avouons que l'idée ne lui vint pas de l'offrir au clergé pour les pompes du culte; il l'installa dans la salle à manger de son palais d'Aix-la-Chapelle, et remplaça les lectures habituelles, par cette formidable musique, moins grandiose peut-être que le maître puissant dont elle activait l'appétit, en faisant vibrer les hanaps d'or sous les éclats de sa bruyante sonorité. — Charlemagne était, du reste, fort sceptique à l'endroit du clergé, qu'il trouvait déjà trop attaché au temporel; aussi, dans son capitulaire de 811, demande-t-il, entre autres choses, aux évêques de vouloir bien lui expliquer clairement « en quoi on peut distinguer ceux qui se détachent du monde de ceux qui y restent. » — Le grand Empereur n'avait dans ses jardins que des choux-verts; il mourut sans avoir pu déguster le choux-pommé, que les Danois devaient, cinquante ans plus tard, révéler à ses successeurs: ce fut peut-être, avec la mort de son neveu Roland, la plus grande douleur de son règne. — On prétend qu'en 798, ses peuples abusaient déjà des dons du Seigneur, au point de

se ruiner pour leur ventre, et qu'il dut rechercher, dans les vieux édits des premiers Mérovingiens, et remettre en vigueur une loi somptuaire, tombée en désuétude, qui limitait à sept le nombre des convives d'un même repas. — Cette loi mourut avec lui, et bientôt, les repas égayés par les chants des bardes et des troubadours atteignirent, sinon la délicatesse, du moins la somptuosité et la prodigalité des festins encore légendaires des derniers Empereurs d'Occident : c'est à lui aussi que nous devons la substitution des tonneaux en bois, *bonos barylos*, comme il les nomme dans le latin de cuisine de ses capitulaires, aux vases de terre et aux outres qui, jusque-là, avaient seuls servi à la conservation du vin. —

IX

Les Northmans, gens blonds et rudes, vigoureux marins et, disons le mot, hardis et habiles pirates, étaient descendus des mers du nord, longeant les côtes, pillant çà et là,

tâtant le terrain, protestant de leur innocuité quand ils se sentaient les moins forts, imposant leur volonté quand ils se sentaient les maîtres, et prouvant, avec l'irrésistible logique du vainqueur, qu'ils étaient toujours et partout absolument dans leur droit. — Ils avaient essayé de la Loire, quelque peu ravagé les îles voisines, chassant les moines, brûlant les couvents, et déménageant, sur leurs barques, les provisions qui n'avaient pu trouver place dans leurs robustes estomacs. — Ils se décidèrent pour la Seine, Rouen devint leur capitale; ils colonisèrent, et, trouvant le pays à leur convenance, s'y fixèrent définitivement; ils avaient apprécié les vins de la Loire; ne pouvant cultiver la vigne dans leur nouveau cantonnement, ils se rabattirent sur la pomme, développèrent sa production, et inventèrent le cidre qui, par son abondance et sa sève, devait réjouir et enrichir leurs descendants. Ils avaient d'étranges habitudes, mangeaient avec les doigts, et ne trouvaient rien de mieux pour suppléer aux serviettes, qui leur manquaient absolument, que de les remplacer par un courant d'air qu'ils activaient en agitant leurs mains au-dessus de

leurs têtes, jusqu'à ce qu'ils les jugeassent suffisamment sèches. — Je ne sais s'ils transportèrent cet usage en Angleterre lorsqu'ils allèrent en chasser les Saxons, mais il est incontestable que, dans la fière Albion, à part peut-être quelques maisons installées à la Française, l'usage des serviettes est encore inconnu, et que *misses*, *ladies* et *gentlemen*, se sucent les doigts ou les essuient à la nappe.

Il nous faut maintenant aller jusqu'aux croisades, pour trouver quelques conquêtes culinaires, quelques améliorations gastronomiques. — Sans calomnier cette chevaleresque époque, qui accrut en Europe d'une façon si notoire le nombre des veuves et celui des maris...réussis, il est permis de supposer que le service de l'Intendance laissait quelque peu à désirer dans les armées de Godefroy de Bouillon comme dans celles de Philippe Auguste et même de Saint-Louis; de là, pour les chevaliers, archers et gens d'armes la nécessité absolue de vivre à la fortune du pot de la Palestine, et de se contenter du vin du crû; de là aussi, par une conséquence logique, la découverte et

l'importation par ceux qui eurent la bonne chance de revoir les rivages de la patrie d'àliments nouveaux, tels que les prunes de Damas, les échalottes d'Ascalon et les perdrix prises en passant dans l'île de Chio, île fortunée où des bergers les mènent paître au son de leurs pipeaux, comme les nôtres font paître les brebis.

Nous touchons à une des périodes de régénération de la cuisine; les croisés avaient rapporté de l'Orient le goût de la mise en scène, des armoiries et des écharpes aux teintes vives; ce goût se développa, s'étendit aux usages de la vie privée; on sculpta les crédences et les bahuts, on revêtit les tables de nappes en cuir gauffré orné de dessins et d'arabesques d'or; on ne se contenta plus des mets présentés simplement avec la coloration due à la cuisson, on orna les paons rôtis des plumes qui les décoraient vivants, et de jeunes *damoiselles*, *le hennin* empanaché de guipures, et vêtues de robes d'étoffes brillamment chamarrées, les servaient sur la table, précédées de l'écuyer tranchant armé de toutes pièces, et suivies de

jeunes esclaves maures portant des fleurs et des torches. — Dans les immenses salles, aux poutrelles sculptées et aux caissons peints d'azur ou de pourpre et étoilés d'or ou blasonnés d'armoiries, on organisa de véritables représentations scéniques, souvenirs en action des prouesses des chevaliers; tantôt, pendant que les trouvères, qui avaient succédé aux bardes, chantaient, s'accompagnant du théorbe, les exploits des preux, des simulacres de sièges, d'assauts ou de combats singuliers récréaient les hôtes du châtelain; tantôt, des nefs pavoisées de drapeaux et d'oriflammes, aux flancs peints de vives couleurs et aux cordages dorés, entraient dans la salle du festin, mues par d'invisibles machines; un escalier se développait à leur proue, et de jeunes bachelettes, simulant par leur déguisement des nymphes ou des canéphores antiques, descendaient du navire et venaient offrir aux convives des coupes d'hydromel et de vin épicé, ou des fruits merveilleux embaumés par le soleil de l'Orient.

A côté des fastueux festins des seigneurs, la vie

de la classe moyenne s'améliorait aussi ; avec moins de luxe, moins de mise en scène, l'alimentation de la Bourgeoisie, récemment émancipée par Louis-l'Eveillé qui, plus tard, devait s'appeler Louis-le-Gros, progressait parallèlement ; Paris et quelques autres villes avaient déjà leurs marchés, dont les fournisseurs, organisés en *maîtrises* ou *jurandes* avaient des règlements, faisant si strictement observer les spécialités de chacun, que le bourgeois, qui n'avait pas de maison montée, était obligé pour donner à dîner à un ami d'acheter son pain chez le *pannetier*, son rôti chez le *traiteur*, sa sauce chez le *saulcier*, sa marée chez la *harangère*, sa moutarde chez le *vinaigrier* et son vin chez le *tavernier*, ce qui ne laissait pas que d'offrir à sa servante mainte occasion d'égréner *deniers et mailles*, et de se laisser enjôler par les coureurs de *guilledou*.

C'est Etienne Boileau, prévost de Paris, qui, sous saint Louis, codifia les règlements des corps de métiers et marchands et octroya aux vinaigriers le droit de faire la moutarde, qui, jusque-là, se fabriquait à Dijon, le *Divio* des

Romains, la seule ville qui, depuis le IVe siècle, eût conservé les procédés de Palladius, fils d'Exuperantius, alors préfet des Gaules; cette recette, qui a traversé les siècles, est ainsi conçue : *Pulvérisez un septier et demi de graine de* SÉNEVÉ *ou* SINAPIS, *ajoutez une livre de miel, une livre d'huile d'Espagne, un septier de fort vinaigre blanc; broyez et mêlez bien et vous pouvez, le mélange étant parfait, en faire immédiat usage.*

Les épices, le poivre étaient alors en grande vogue; c'était un objet de luxe que son prix rendait abordable aux seuls grands seigneurs; la moutarde plus modeste consolait et émoustillait les classes moyennes; les grands ne la dédaignaient pas. En 1336, à une fête donnée à Rouvres, par le duc Eudes de Bourgogne au roi Philippe de Valois, on consomma dans un seul repas un tonneau de *trois hectolitres* de cette bienfaisante denrée. — Les papes d'Avignon qui y tinrent une cour si brillante, ne dédaignaient point les plaisirs de la table et un chroniqueur du temps raconte que le pape Jean XXII, grand viveur devant Dieu, ne

sachant que faire de son neveu, fort coureur de ruelles, ignorant comme une carpe et orgueilleux comme un geai, créa, pour lui, la charge de *premier moutardier du pape.* Le titre de cette honorable fonction a été religieusement réservé par la postérité à tous les sots vanitieux qui perpétueront éternellement la race du neveu du pape Jean.

Mais je m'amuse, pardon ! J'allais dire à la moutarde..... Cependant le papier se remplit et le temps passe ; il faut sortir des ténèbres du moyen-âge et entrer dans les lumières éclatantes de la Renaissance et des temps modernes. — Il est impossible cependant de ne pas mentionner, avant de terminer ce chapitre, le premier écrivain gastrologique de France, *Taillevaut*, qui, dans un livre, aujourd'hui aussi rare que recherché des bibliomanes, nous a transmis les recettes qu'il appliquait en sa qualité de *maître-queu* du roi Charles VII. Dans ce livre qu'il a intitulé le *Viandier du Roi*, Taillevaut nous révèle diverses recettes qui battraient aujourd'hui carrément en brèches nos théories culinaires : la *soupe aux*

harengs et la sauce à *l'eau-bénite* avec laquelle se mangeait le brochet ; le gibier, lui, se mangeait à la *Mosebhan* ou au *Saupinet*, la volaille à la *galantine*, à *la poitevine*, à la *dodine* et à *la rapée* ; il nous apprend aussi que *la jence*, une sauce de luxe, se composait d'une mixture habilement triturée et malaxée, de vin, de beurre, de gingembre et de verjus, que la *Caméline*, autre préparation non moins recherchée, se confectionnait avec du beurre, de la canelle, du gingembre, du girofle, de la graine de paradis et du pain émietté ; enfin il donne la formule de l'entrée de luxe de l'époque, de la *Galimafrée*, dont nous avons, profanes que nous sommes, fait le synonyme de gargotage infime, et qui cependant n'est autre chose que l'ancêtre direct, le vénérable aïeul du poulet Marengo, une des gloires culinaires de Paris ; voici d'après notre auteur la recette de ce plat de haute liesse :

« *Prenez une volaille en bon état, dépecez-*
« *là, faites-là frire au beurre avec oignons,*
« *mouillez de vin, ajoutez muscade, thym et*
« *laurier, la cuisine finie, liez avec de la ca-*
« *meline.* »

— Faut-il aussi ne rien dire de cette gentille Odette de Champdivers, la petite reine comme on la nommait, qui se dévoua au point de passer sa jeunesse à préparer des tartines et à jouer à la bataille avec son roi fou ; faut-il oublier Agnès Sorel, la blonde chasseresse des bois de Froidmentel, qui la première tendit la main à Jeanne d'Arc, inventa le salmis de bécasse et popularisa jusque chez ses ennemis les Anglais le vin de Chinon et le petit blanc des coteaux de Saumur. — Il faut que je vous dise aussi que Jacques Cœur ne fut pas seulement grand négociant de Bourges et Argentier du roi, mais aussi un importateur de haut mérite et que c'est lui, lui seul, qui en 1450 importa en France les premiers dindons. J'en demande pardon à MM. les jésuites, qui ont accepté la responsabilité de cette provocation à la Gourmandise, mais ils savent mieux que moi que les dindons étaient connus des Grecs, qui les nommèrent Méléagrides du nom de *Méléagre* qui les avait apportés d'Asie, que *Varron* nous raconte que les Romains en élevaient dans leurs métairies, qu'ils disparurent on ne sait pourquoi au IVe siècle, enfin que Volater-

ran en vit plusieurs en volière dans les villas italiennes où on les conservait comme oiseaux curieux; — cependant, à chacun suivant ses mérites, il faut convenir que si l'importation de Jacques Cœur prospéra, une partie de ce succès revient aux bons pères de Bourges, qui, dans un de leurs enclos des rives de l'Arnon, élevèrent le premier troupeau de dindons qui soit éclos sur la terre française. — N'oublions pas, parmi les richesses de table conquises alors, le sucre qui commençait à être connu et dont les premiers roseaux savoureux furent implantés de Madère en Sicile par Don Henri, régent du Portugal; puis le Cantaloup, cet excellent fruit de la Villa de *Cantalupe*, résidence d'été des Papes, seul fruit passable que Charles VIII ait rapporté de la conquête de Naples.





RENAISSANCE. — ÉPOQUES MODERNE ET CONTEMPORAINE.

X

> « Je crois comme Henri IV, que si tout le monde était heureux, personne ne se révolterait ; mais j'ajoute que le meilleur moyen d'empêcher les populations de se plaindre est de leur fermer la bouche, non seulement avec de vieilles poules bouillies, mais encore avec des lapins de garenne, des bec-figues, voire même des bécasses toutes rôties. »
>
> Alp. Toussenel.

Avant de pousser plus loin, voyons quelle était la situation de l'art culinaire, au moment où l'invention de l'Imprimerie, d'une part, la chute de Constantinople, d'une autre, vinrent ouvrir une ère nouvelle au progrès des sciences gastronomiques.

En France on n'avait pas encore imaginé les assiettes ; on y suppléait par des rondelles

de croûtes de pain, sur lesquelles chaque convive déposait sa portion de poisson, de viande ou de légumes, et, le repas achevé, ces croûtes, saturées des jus et des graisses divers, auxquels elles avaient servi de récipient, étaient distribuées aux pauvres d'alors, qui les attendaient, échelonnés à la porte, comme ceux d'aujourd'hui attendent sur nos boulevards les distributions de soupe-réclame de nos grands restaurants.

— Les fourchettes aussi étaient inconnues, on mangeait avec la pointe du couteau en s'aidant de la cuillère ; il en est même encore ainsi chez certains paysans du centre de la France. —

Les premières serviettes furent fabriquées à Reims, et les échevins de la ville en offrirent quatre douzaines au roi Charles VII, à l'occasion de son sacre, comme don de joyeux avènement.

— Les procédés de conservation des aliments, encore rudimentaires, se perfection-

naient néanmoins et un Flamand, dont le nom mérite d'être classé parmi ceux des bienfaiteurs de l'humanité, Guillaume *Bukelds*, venait d'inventer le procédé d'encaquer les harengs ; cette chose, en apparence si simple, fut cependant un titre suffisant à l'attention de Charles-Quint; le grand Empereur, lors de son voyage à Gand, voyage au cours duquel, les Gantois, justement préoccupés des conséquences du mécontentement du maître, poussèrent la courtisannerie jusqu'à chauffer ses appartements avec des cottrets de canelle, voulut visiter le village de Biervliet, patrie de Bukelds, et lui fit (aux frais de ses sujets, bien entendu) ériger un superbe tombeau.

— La chevalerie se débattait contre les atteintes que lui portait le vieux roi Louis XI, ce bourgeois couronné, cauteleux, dévôt et rapiat, ce faucheur de nobles, précurseur des Richelieu et des Fouquier-Tinville, qui ne sortait jamais sans une notre-dame de plomb à son chapeau, un pot de moutarde dans sa poche et un ou deux bourreaux à ses côtés ;— Il voisinait volontiers avec les bourgeois de

Paris ou de Tours, s'invitant à leur table, croyant se faire populaire quand il n'était que redouté; on craignait sa joie à l'égal de sa colère; ses joyeusetés avaient un arrière-goût de gibet et quand, s'asseyant à la meilleure place de la table, il exhibait son fameux pot de moutarde dijonnaise, on tremblait de voir sortir de son escarcelle quelque hart, préparée à point par son compère Tristan.

— Quelques grandes traditions des preux survivaient encore; ainsi, quand un chevalier avait failli à l'honneur, un hérault d'armes, au moment où il venait prendre place au festin, s'avançait et tranchait devant lui la nappe de cuir gauffré; c'était un arrêt sans appel; le chevalier ainsi stigmatisé, s'éloignait, sans qu'une protestation s'élevât en sa faveur, et ne reparaissait qu'après avoir purgé sa félonie par une action d'éclat. —

— C'est à cette époque que régnait l'usage de placer sur la table devant le prince, un coffret d'orfèvrerie que l'on nommait *la nef*; il contenait, renfermés par une serrure, dont

seul il avait la clef, les objets destinés au service particulier de son repas, encore ne s'en servait-il, qu'après que ses officiers de bouche avaient essayé les viandes, les sauces et les boissons.

— Les vins des environs de Paris étaient à peu près les seuls connus à la Cour ; c'est probablement pour cela qu'on les tenait en grand honneur. — Saint Louis avait chargé le moine *Rubricius*, qu'il envoyait en ambassade auprès du grand Kan de Tartarie, d'offrir de sa part au prince un *pot* de son vin de *Mantes* ; et l'un des plus grands étonnements de Tavernier, au cours de ses longs voyages, fut de boire de ce même vin à la Cour du *Sophi* de Perse.

— Un *fabliau* du temps, intitulé la *Bataille des vins*, nous fait connaître que la palme se disputait entre les crûs d'*Argenteuil*, de *Marly*, de *Montmorency*, de *Pierre-Fite*, de *Meulan*, de *Soissons*, et même de *Gonesse*. — Au reste, le jus de la treille, que ne dédaignaient ni les rois, ni les seigneurs, ni les

moines, était en singulière vénération et un marché, scellé par *un pot-de-vin*, était aussi régulièrement observé que s'il eût été libellé sur parchemin par un tabellion ou garde-note. — Le vin était monnaie courante acceptée par tous ; on payait un baptême en donnant le *vin du curé*, un mariage, avec le *vin des noces*, et quand on envoyait un *sac à procès* à son avocat, on l'accompagnait d'un cadeau de vin qu'on appelait le *vin du messager* ; enfin, il y avait le *vin des chanoines de Saint-Paul*, redevance instituée par charte de l'abbé Suger, régent du royaume, *afin*, est-il écrit dans ce document, *que les révérends puissent servir Dieu plus gaiement.*

— La réforme ne s'attaqua point aux joies innocentes de la bonne-chère ; les propos de table de Martin Luther prouvent, au contraire, toute la considération que ses disciples et lui avaient pour les repas consciencieusement apprêtés et dégustés. —

— La nomenclature gastrologique était déjà riche ; voyez ce qu'en dit Rabelais, quand il ra-

conte le défilé des gros valets chargés de corbeilles et paniers contenant les offrandes des *Gastrolâtres* à leur Dieu ; à l'ouverture des paniers et marmites, il en voit sortir cent vingt-cinq plats gras et pareil nombre de plats de poisson, œufs, légumes et fruits, en tout deux cent cinquante mets différents ; vous avouerez avec moi, n'est-ce pas, que les cartes les mieux fournies de nos premiers restaurants offriraient difficilement une semblable variété ; notez bien que dans cette longue *litanie-Rabelaisienne* il n'y a pas une seule répétition ; lisez plutôt le chapitre LIX du IVe livre de Pantagruel, si vous en doutez.

XI

Malgré les écrits de Taillevaut, les efforts des artistes et les encouragements des princes et des grands, le code culinaire n'était encore, au commencement du XVIe siècle, qu'un faisceau de recettes empiriques, de tradi-

tions *bromatologiques*, plus ou moins claires, plus ou moins rationnelles. Un homme vint, sentant le fagot, un sectateur de Luther, oublié peut-être aujourd'hui, mais qui mérite le nom de Père de notre cuisine nationale ; il se nommait *Gonthier d'Andernach* ; il fut pour la science du ventre ce que Bacon fut pour la philosophie, Dante pour la poésie et Michel-Ange pour la sculpture et la peinture ; il rompit en visière avec les vieux préjugés et répudia de prime-abord le triste héritage du passé. — Il découvrit la merveilleuse propriété des *houppes nerveuses* et les proclama seules juges souveraines à table ; cet homme merveilleusement doué, dans une période de moins de dix années inventa sept coulis, neuf ragoûts, trente-une sauce et vingt potages ; quel est l'astronome qui a découvert autant de planètes, le philosophe qui a révélé à l'humanité autant de vérités ?

— Le mouvement créé par lui ne s'arrêta plus.

— Avez-vous lu un livre de M. Villemain,

j'allais dire un poëme, intitulé *Lascaris*; c'est une œuvre charmante, savamment étudiée, mais à un point de vue trop exclusivement spiritualiste; élevé ainsi dans les sphères supérieures, l'auteur ne pouvait plus descendre jusque dans la cale du navire qui ramenait de Byzance, où flottait désormais l'étendard vert de Mahomet, le nouvel Énée, sa famille et ses manuscrits. — Certainement, Lascaris apportait avec lui d'inestimables trésors, épaves précieuses de la littérature antique; mais ce qu'il apportait aussi, recélé dans les profondeurs de sa nef, c'étaient des échantillons des merveilleuses préparations gastronomiques du Bas-Empire, des recettes précieuses pour l'élaboration desquelles l'art des Apicius s'était enrichi des suaves essences de l'Orient, afin de produire ces crèmes parfumées, ces glaces exquises, ces sorbets savoureux qui font encore aujourd'hui la spécialité *di primo cartello* des glaciers napolitains. — Aussi quel accueil lui firent les Médicis, ces Mécènes de Florence, ces messies de l'art et du goût moderne! — L'ère de la Renaissance commençait réellement. — Architecture, sculpture,

peinture, céramique, poésie, ameublement, tout ce qui sert à rehausser dans l'homme le sentiment du beau, toutes les manifestations de l'art dans sa plus merveilleuse expression, allait sortir de cette rencontre des échappés au cimeterre Ottoman et des médecins-artistes de Florence!

— C'est alors que la fille de Laurent II, la belle et fière Catherine arriva à la Cour de France, avec son escorte de belles italiennes, de parfumeurs, d'astrologues et de cuisiniers; ce fut une révolution dans les mœurs. — Ce que le roi François 1er, ce dernier des chevaliers, ce galant quand même et toujours, n'avaient pu faire, elle le fit. Jusque-là les dames, si indulgentes pour l'amoureux souverain, avaient absolument refusé de s'asseoir à sa table; devançant les idées trop éthéréennes de Lord Byron, elles prétendaient que le mouvement des mâchoires déformait les contours de leur visage et matérialisait leur beauté; elles mangeaient donc en cachette, sans souci de la monotone uniformité que leur absence imposait au festin le plus délicat. —

Catherine changea tout cela ; ses demoiselles d'honneur donnèrent l'exemple et bientôt la crainte d'être supplantées dans le cœur des convives fit céder les plus récalcitrantes. — Alors les salles du Louvre offrirent un merveilleux spectacle ; les tables ornées des faïences d'Urbino, des plats émaillés de Bernard de Palissy, des surtouts et des aiguières ciselées de Benvenuto Cellini, des verres et des flacons coulés et soufflés à Venise, entourées de dames et de damoiselles vêtues de riches et brillantes étoffes, de jeunes seigneurs habillés de pourpoints de drap d'or ou d'argent à crevés de satin incarnat, s'égayèrent des premiers chants bachiques, des premières chansons à boire qui aient fait résonner les lambris sculptés de ce palais déjà sans égal. — Le repas moderne était créé ! —

— Je ne veux point faire ici l'apologie de Catherine de Médicis. Elle était astucieuse, souvent cruelle à froid, toujours superstitieuse; elle possédait à fond les théories de Machiavel et savait les appliquer jusqu'à la quintescence ; certes, les allures des *signorini* de

sa suite et les complaisances variées de ses filles d'honneur, dont elle faisait de simples *intrumenta regni*, eurent une influence pervertissante sur les mœurs du temps et firent étrangement dévoyer l'amour ; mais cette justice lui est due cependant qu'en échange de cette corruption elle donna à la France une impulsion qui ne devait que s'accélérer davantage.

— Son mari, Henri II, l'amant de la belle Diane, fit fabriquer les premières fourchettes en argent, et c'est aux noces de son fils, Charles IX, que fut servi le premier Dindon rôti qu'ait savouré un palais français. — La Cuisine fit, sous l'influence de cette femme, de remarquables progrès, tout était prétexte à repas de gala et *Sauval* dans ses *Antiquités de Paris*, nous a conservé la note à payer (par la ville et ses bourgeois) du souper que le susdit Charles IX voulut prendre, fenêtres ouvertes, dans une salle de l'Hôtel-de-Ville, donnant sur la place de Grève, pour se payer l'innocente distraction de voir tenailler, rouer et finalement écarteler un pauvre gentillâtre de pro-

vince nommé, je crois, *Cavagne.* — Jetons un voile bien épais, bien noir, sur le souper d'Alby, au cours duquel, dans un digne tête-à-tête, Catherine et le duc d'Albe décidèrent, entre deux vins, le monstrueux massacre de la Saint-Barthélemy. — Ne disons rien non plus de l'immixtion, malheureusement difficile à nier, de ses *parfumeurs lombards* dans l'apprêt des entremets et des sucreries qui terminaient ses splendides repas. — Le dîner de noces de sa fille Marguerite eut un si singulier effet sur l'estomac de Jeanne d'Albret qu'elle en mourut le deuxième jour. — Il ne nous appartient pas de sonder les mystères du cœur des grands, ni de scruter les replis de leur conscience, mais nous devons reconnaître que le long règne de cette femme étrange fut fécond en repas dont la succulence effaça tout ce qu'on avait inscrit jusque-là dans les fastes de la bonne chère. —

— Quand les remords de la Saint-Barthélemy eurent envoyé Charles IX essuyer dans les linceuls de Saint-Denis le sang des Huguenots qu'il suait par tous les pores, son frère, le duc

d'Anjou, s'empressa de laisser la couronne de Pologne pour celle de France. — Malgré ses habitudes efféminées et ses pratiques bizarement dévotieuses, il était doué d'un robuste appétit et passait volontiers des journées entières à table, aussi l'astre de Comus brilla sous son règne d'un très vif éclat. — Dès le début, un Suisse attaché à sa cuisine inventa le *fricandeau;* lui-même trouva divers procédés culinaires, entr'autres les caramels, les rissolés et les assaisonnements les plus exagérés en épices et condiments; il mit aussi en honneur les boissons chaudes; il prétendait qu'*Hippocrate* conseille l'eau chaude dans la fièvre, *Avicenne* dans la phtisie, *Platon* dans l'inappétence et *Aëtius* dans les maladies de la vessie; et après une longue discussion avec ses *mignons*, entremêlée de quelques parties de bilboquet, sans doute, le *Valois*, qui mangeait beaucoup et digérait mal, conclut que l'eau chaude mêlée au vin devait être bonne pour la digestion; — le Roi ayant parlé, il n'y eut plus un repas sans un pot d'eau chaude. —

— Était-ce un tort, je ne me permettrai pas

de trancher une question aussi sérieuse, cependant si vous insistez pour avoir mon avis, je dirai franchement avec Rabelais : « *Beuvons frais.* »

— Sous la Ligue on continua à festiner ; le gros Mayenne, ce colossal chef de l'*Union*, trouva un autre mode d'application de l'eau chaude, aux facilités de la digestion ; il se gardait bien d'en boire, mais il mit en vogue l'usage fréquent, réitéré même, de ce que, sous Louis XIV, le R. P. *Garasse* prétendait indécent d'appeler autrement que *remède* ; l'idée fit son chemin et se propagea ; elle devînt une mode, une fureur et pénétra même jusque dans l'intérieur de la Bastille où Mlle *de Launay* procurait les douceurs de cet usage à ses co-détenus pour lénifier les duretés de... leur captivité.

Cette innocente distraction faillit prendre les proportions d'une affaire d'État ; un matin que le Gouverneur faisait sa ronde, inspectant d'un œil satisfait les hautes murailles verdies de sa vieille forteresse, il aperçut, se hissant

sans bruit, du premier au second étage, à l'aide d'une ficelle complice, un engin d'étain ayant un faux air de couleuvrine ; il demeura stupéfait ! que pouvait-ce bien être ? impossible à cette distance de définir l'objet, encore moins de soupçonner la destination ? Le cas lui parut grave ; il tenait certainement un complot, un projet d'évasion au moins ; peut-être voulait-on faire sauter la Bastille !... Il procéda, sans désemparer, à une minutieuse perquisition, l'*engin* fut saisi ; les prisonniers furent affreusement resserrés. M. le Gouverneur adressa au Ministre un long rapport en fin duquel il concluait en demandant des instructions et en mettant l'*instrument* à la disposition de son Excellence. Cette situation lamentablement tendue dura près de quinze jours. Le Grand Conseil s'assembla, il y eut force harangues pour et contre ; enfin, les prisonniers trouvèrent grâce devant les conseillers du roi... on expédia au Gouverneur l'ordre de les laisser *faire*.

— Il est pénible d'avouer ici que le bon roi Henri IV, ne fit rien pour la cuisine ; il avait un estomac sans discernement et malgré la lé-

gende de la *poule au pot*, qui, à bien prendre, ne pouvait à elle seule constituer un dîner confortable, il n'a laissé aucun souvenir gastrologique. — Il était moins indifférent au vin qu'à la bonne nourriture ; en naissant, il avait goûté le *Jurançon*, avant le lait de sa mère, il s'en souvint et fit connaître à son entourage les vins d'*Arbois*, d'*Irançy* et de *Coulange-la-Vineuse*. Heureusement, M. d'O et quelques survivants de l'ancienne Cour et de la Ligue, sauvèrent de l'oubli les saines traditions et donnèrent asile aux maîtres-ès-arts de la gueule que l'indifférence royale laissait sans ressources.

— Louis XIII ne fit guère mieux ; craintif, hypocondre, il invitait volontiers ses favoris à se mettre à la fenêtre pour bâiller et s'ennuyer avec lui ; il ne chassait point, était timoré auprès des dames, au point de n'oser les toucher qu'avec des pincettes ; il essayait quelquefois de varier un peu ses ennuis en rasant le menton de ses courtisans qui n'en pouvaient mais ; il revenait bien vite à ses bâillements habituels avec une régularité parfaite, enchanté proba-

blement que le *Cardinal-Rouge* gouvernât pour lui, empêché qu'il se sentait d'user lui-même de son Sceptre et de sa main de Justice. — Un jour pourtant, il eut une forte velléité culinaire ; il fit acheter un assortiment de lardoires et se mit à étudier consciencieusement l'art de piquer les viandes et d'aligner les lardons; cette besogne lui tenait tellement à cœur, qu'il ne souffrait point qu'on vînt l'en distraire et, un jour, Richelieu lui-même ne put obtenir sa signature pour un Édit urgent, avant que Sa Majesté eût achevé de larder une gigantesque longe de veau.

XII

Le règne de Louis XIV commença, comme il devait finir, par la disette, le dénuement. Sous la galante régence de sa mère et la parcimonieuse administration d'*il signor Mazarino*, le futur grand roi manquait absolument du nécessaire, et quand il allait, hygiéni-

quement et sans trop de souci des ciseaux de Mlle de Montpensier, se baigner à la Seine, on était réduit à emprunter au passeur du bac quelque vieux linge pour éponger l'eau qui ruisselait sur sa peau royale. — Mais aussi, quelle revanche il prit quand, ayant brusquement secoué le double joug de sa mère et de ses professeurs, il proclama que *l'État n'était autre chose que lui-même!* — Depuis Vitellius, de vorace mémoire, on n'avait vu pareil appétit. Ses repas ordinaires occupaient huit heures par jour, et sans Fagon, Vallot et d'Aguin, les trois directeurs de sa santé, il n'eût certainement pas digéré une seule fois pendant les soixante-douze années de son règne. — Il était altier, vaniteux; cependant il avait un tact indéniable qui lui faisait reconnaître, apprécier et encourager les gens de mérite et de génie, qu'il eut la bonne fortune de voir pulluler sous son règne, pour le grand profit de sa glorification future.

A propos de ce roi qui, malgré ses flatteurs et les conventions historiques, n'eut guère réellement de grand que son orgueil et la ca-

pacité fantastique de son estomac, il me revient à la mémoire un souvenir de ma première enfance. — J'avais sept ou huit ans, et fréquentais, en compagnie d'autres bambins de mon âge, l'école de ma petite ville, où régentait alors un excellent bonhomme qui n'était guère moins infatué de sa propre personne que le grand roi ne l'avait été de la sienne ; il nous inculquait un peu de lecture et d'écriture, quelques notions des quatre règles, à force de crier après nous, entremêlant sa morale — rarement, je dois le dire — de quelques taloches distribuées un peu au hasard ; mais en revanche, quelles histoires il nous racontait ! Généralement, il en était le héros ou la victime, et toujours dans ce qu'il narrait, il trouvait moyen, comme Énée, de placer le : *Quorum pars magna fui.* Nous lisions quelques pages du *Télémaque* deux fois par semaine. Je vous fais grâce des commentaires dont les accompagnait notre bon maître d'école ; à côté de lui, Mentor n'était que de la Saint-Jean, et certes, s'il eût été à sa place, il eût bien su empêcher cet écervelé de Télémaque de batifoler autour d'Eucharis. — Tout

cela me préoccupait fort peu ; mais un jour que j'étais chargé de la lecture, j'arrivai à ce passage du livre X, dans lequel Fénelon raconte que Mentor, flânant avec Idoménée au milieu des chantiers de construction de Salente, lui tint ce langage, qui émut à un tel point ma jeune cervelle de sept ans, que je ressens encore la commotion comme si l'événement s'était passé hier. — Je cite textuellement : « *Quelle honte*, disait-il, *que les* « *hommes les plus élevés fassent consister* « *leur grandeur dans les ragoûts par les-* « *quels ils amollissent leurs âmes et ruinent* « *insensiblement la santé de leurs corps !* » Et plus loin : « *La sobriété rend la nourri-* « *ture la plus simple très agréable. C'est elle* « *qui donne avec la santé la plus vigoureuse* « *les plaisirs les plus purs et les plus cons-* « *tants. Il faut donc borner vos repas aux* « *viandes les meilleures, mais apprêtées sans* « *aucun ragoût. C'est un art pour empoi-* « *sonner les hommes, que celui d'irriter leur* « *appétit au-delà de leur vrai besoin. Ido-* « *ménée comprit.....* » Eh bien ! moi, je ne compris pas du tout ; il me fut absolument im-

possible de faire entrer dans ma jugeotte d'enfant gourmand que Mentor avait tout son bon sens quand il débitait à son royal et naïf auditeur de semblables calembredaines.

Il faut tout vous dire aussi : à deux pas de la maison paternelle habitaient deux amis de la famille, deux vieillards sans enfants, respectables et bons, qui m'aimaient, me choyaient et me gâtaient beaucoup ; ils avaient su conserver de l'ancien régime ce qu'il avait de bon, une grande bienfaisance, une exquise politesse et la louable habitude de dîner à l'instant précis où je sortais de l'école du matin. A cette heure le déjeuner de mes parents était terminé ; on me donnait une tartine pour ma collation et j'avais la permission d'aller embrasser mes vieux amis ; je ne manquais jamais de perdre ma tartine en route et d'arriver à l'heure du potage. On m'accueillait avec bonheur ; je trouvais mon couvert mis entre eux deux avec une jolie petite fourchette en argent, une large assiette en faïence à fleurs violettes, que je crois voir encore ; on me nouait ma serviette autour du cou, on rejetait mes che-

veux un peu longs derrière les oreilles, et j'étais servi le premier..... Moi, je reconnaissais ces prévenances en mangeant avec un appétit à la Louis XIV; j'acceptais de tout et léchais la sauce des ragoûts jusqu'à la dernière goutte. Or, précisément le jour où, à l'école du soir, je fus désigné pour la lecture de la diatribe anticulinaire du vieux Mentor, je venais d'absorber ma part d'un gros chapon braisé, et j'avais encore la bouche pleine des saveurs de la farce qui l'arrondissait et de l'arome des morilles qui l'entouraient, baignant dans un jus onctueux, bien doré et bien parfumé : — franchement, dans une pareille disposition d'esprit, — ou mieux, d'estomac, — m'était-il possible d'accueillir les doctrines de Mentor et de les comprendre comme Idoménée? — Je ne comprenais pas, mais pas du tout; je me tâtais le corps et ne me sentais point amollir. Et puis, mes vieux amis étaient bien trop bons, trop vertueux pour faire une mauvaise chose, et certainement eux et leurs ragoûts excellents avaient raison contre le précepteur grognon de Télémaque.

Je n'ai jamais oublié cette impression de mon enfance, mais j'ai réfléchi depuis, et l'expérience aidant, j'en suis arrivé à conclure que le *doux Cygne de Cambrai* devait avoir eu des démêlés désagréables avec quelque sauce au roux que sa cuisinière avait sans doute maladroitement laissé s'attacher à la casserole, et que, faisant un livre *ad usum Delphini*, il avait voulu prémunir son royal élève contre les déceptions stomachales qu'il avait subies lui-même. — Mais il fit comme saint Jean, il prêcha dans le désert. Le grand roi ne régla point sa table sur celle d'Idoménée et on continua de manger de succulents ragoûts à la cour et à la ville sans craindre de s'*amollir l'âme et de ruiner insensiblement la santé de son corps*.

Il y eut cependant des désastres culinaires sous ce grand règne gastronomique. — Un, entre autres, fit autant de bruit que la mort de Vatel, trop racontée, pour sa gloire, par cette simpiternelle bavarde M[me] de Sévigné; car cette mort, envisagée gastrosophiquement, ne fut qu'une désertion devant l'ennemi; avec

un peu d'imagination et d'initiative, il était bien facile au cuisinier de Chantilly de sortir d'embarras ; le moindre aide de deuxième année s'en tirerait, de nos jours, aussi facilement que le chef des cuisines de Nicomède, roi de Bithynie, qui, pour satisfaire la passion de son maître pour le hareng frais, lui en fabriquait chaque jour avec le premier carpillon venu. — Mais revenons à la catastrophe culinaire qui défraya la gazette de Renaudot pendant plusieurs semaines. —

Mme Dacier, que vous connaissez de réputation — car je ne suppose pas que vous vous soyez aventuré à lire ses traductions pâteuses d'Homère, — invita un jour à déjeuner six Académiciens, les meilleures fourchettes de la docte Compagnie. A force de fouiller les manuscrits grecs, la pauvre dame s'était *héllénisée* au point d'avoir des hallucinations fréquentes ; son esprit, quittant son corps et remontant le cours des siècles, la transportait pendant ses crises sur les rives de l'Eurotas ; elle en était revenue, disait-elle, avec la recette authentique du *brouet spartiate*, et c'est

ce ragoût austère et vingt fois centenaire qu'elle servit à ses hôtes..... Les malheureux se résignèrent; l'effet fut immédiat, ils se crurent empoisonnés du coup, et Renaudot raconte que si, ce jour-là, il y eût eu séance à l'Académie, les six convives de Mme Dacier n'eussent pu y figurer sans une modification profonde.... aux sièges de leurs fauteuils.

Je me suis laissé dire aussi que la devise du surintendant Fouquet « *quo non ascendam* » s'appliquait surtout aux hauteurs gastronomiques que s'efforçaient d'atteindre ses festins du château de Vaux, et que la cause efficiente de sa subite disgrâce pourrait bien n'avoir été que la jalousie culinaire du gourmand despote! Quel appétit, mon Dieu! Fagon lui-même ne nous raconte-t-il pas qu'un vendredi de l'année 1708, le roi fatigué et abattu voulut bien consentir à faire une diète grasse, et qu'on ne lui servit à dîner que *des croûtes, un potage aux pigeons et trois poulets rôtis dont il mangea seulement quatre ailes, tous les blancs et une cuisse!* Que devait-ce être quand il était en bonne santé? — L'enfant terrible de la Cour, la

princesse Palatine, va nous l'apprendre ; « J'ai vu souvent, écrit-elle, le roi manger quatre assiettées de soupes diverses, un faisan entier, une perdrix, une grande assiettée de salade, du mouton au jus et à l'ail, deux bonnes tranches de jambon, une assiettée de pâtisserie, et puis encore du fruit et des confitures. »

C'est sous le règne de Louis XIV que le café et le chocolat firent leur apparition en France; le chocolat, ou mieux le cacao était déjà connu en Espagne, mais c'est la reine Marie-Thérèse d'Autriche qui en but la première tasse à St-Germain, et qui, le trouvant à son gré, le mit vite à la mode.— Quant au café, les premières tentatives d'importation en France, qui datent des croisades, avaient été sans résultats ; des commerçants anglais et hollandais le firent connaître dans leurs patries; il y resta à l'état de curiosité. En 1644, des gens de mer revenant de Smyrne, en avaient apporté et fait goûter dans leur entourage à Marseille, mais on l'avait si mal apprêté que cet essai n'avait inspiré que du dégoût. Enfin, en 1669, le Grand-Turc envoya en ambassade au grand-roi, Soli-

man-Aga, pacha, qui fit sensation à la Cour par une urbanité qu'on était loin d'attendre d'un sectateur de Mahomet, et surtout par une galanterie à laquelle les grandes dames furent loin d'être insensibles ; il offrait à ses aimables visiteuses du café préparé à la turque ; cette boisson les exhilarait et elles en disaient merveille ; les hommes voulurent en goûter, et Mme de Sévigné, dont les *précieux nerfs* ne pouvaient s'accommoder du breuvage oriental, eut beau dire et écrire, le café eut dès lors conquis son droit de cité. — Trois ans après, l'Arménien Paschal ouvrit une boutique à la foire St-Germain, pour en vendre à la tasse, et le temps de la foire terminé, il alla établir, sur le quai de l'Ecole, le premier *café* qui ait été ouvert à Paris ; il y fit fortune.

La prospérité naissante des *cafés* créa une redoutable concurrence aux *cabarets* si fort en vogue ; les jeunes seigneurs désertèrent les tonnelles de pampres et le vin d'Argenteuil pour les lambris dorés et le moka. Fut-ce un progrès ? Je le crois, car on se grisa moins en dehors de chez soi et le guet ramassa moins

d'ivrognes sur le quai de l'Ecole et dans la rue de l'Ancienne-Comédie qu'il n'était accoutumé de le faire dans les prés de la Grange-Batelière et aux abords de Montmartre.

Qui n'a pas entendu parler aussi de ce petit jardin d'Auteuil où Boileau, en compagnie de La Fontaine, de Molière et de Chapelle, aimait à se dédommager par de fréquents sacrifices à Bacchus des privations que, dès son jeune âge, un indiscret Dindon avait préparées à son âge mûr. Racine y venait quelquefois, et c'est là, dit-on, que, sous l'influence du petit bleu de Suresnes, le chantre harmonieux d'Iphigénie s'oublia jusqu'à commettre *les Plaideurs*, son chef-d'œuvre peut-être. Un jour d'été, le déjeûner s'était prolongé, on vint le quérir de la part du roi. L'ordre était pressant; Racine partit de suite et arriva haletant et poudreux à Versailles; il fut introduit auprès du monarque et de Mme de Maintenon. Le pauvre amant de la Champmeslé, triplement impressionné sans doute par le vin, la chaleur de la route et la Majesté royale, ne sut pas se contenir; à propos de la décadence de l'art théâtral, il s'écria, dans une

boutade, *qu'elle n'avait rien de surprenant, puisque les acteurs avaient assez peu de goût pour jouer les pitoyables pièces de Scarron.* L'à-propos laissait à désirer; — et, pour comble, le malheureux historiographe du roi l'accompagna, bien malgré lui sans doute, d'une manifestation non équivoque des labeurs de sa digestion. — Mme de Maintenon rougit d'indignation jusqu'au fond de sa guimpe; Louis XIV sursauta, se demandant s'il était bien réel qu'un semblable manquement à l'étiquette eût pu se produire en sa présence; son royal doigt tendu montra la porte au malotru et brusquement il lui tourna le dos, l'écrasant du poids de sa majesté outragée.... Racine, dégrisé, en pleura deux ans et finît par en mourir.

Mme de Maintenon, que nous venons de citer, eut une singulière influence sur les dernières années de Louis XIV. — Il semble, en y réfléchissant, qu'elle lui fut accolée par la fatalité, comme le spectre de Banquo, pour faire ombre à tout l'éclat des vaniteuses splendeurs de ce grand règne. — Elle errait, vêtue de noir, accrochée au vieux monarque, comme le démon de

l'Expiation ; elle portait le froid partout et la température s'abaissait dans les galeries dorées qu'elle traversait. — Elle semblait le précurseur de cette mort implacable qui fauchait les fils et les petits-fils du Roi-Soleil, malgré les soins et les efforts des médecins. — Au dehors, la famine tuait le peuple et la défaite décimait les armées, les frontières de la France se rétrécissaient chaque jour ; on eût dit que, de même que Charles IX était mort en suant le sang des Huguenots qu'il avait versé, Louis XIV ne devait mourir qu'après avoir sué sa gloire et ses conquêtes. — Les grands hommes disparaissaient ; Bossuet était remplacé par le père Lachaise, et sous l'influence néfaste de ce jésuite à esprit étroit et intolérant, le vieux roi guidé, capté par la veuve Scarron, venait, par la révocation de l'édit de Nantes et les Dragonades, de refaire une Sanit-Barthélemy et de ruiner l'Industrie française au grand profit de l'Angleterre, de la Hollande et de l'Allemagne. — Aussi, comme il était seul ! plus de famille, plus de courtisans à son lever, plus de poètes ni de parasites à sa table, le désert se faisait dans ce grand Versailles.

Pelotonné auprès de la *veuve*, son mauvais génie, dont il avait fait sa femme, il s'efforçait de réchauffer ses membres engourdis et flasques au feu insuffisant des gigantesques cheminées de son palais devenu glacé. On s'inclinait bien encore un peu devant lui, mais on ne l'écoutait plus ; c'était l'écroulement du colosse qui commençait. Il ne restait plus guère debout chez lui que son robuste appétit : le grand roi mangeait toujours et n'en finissait point de mourir; on l'eût dit condamné à assister aux funérailles de tout son siècle. — Son heure vint enfin ; en dépit des médecins et apothicaires, il dut s'en aller à ce Saint-Denis dont il avait eu toute sa vie une telle frayeur, qu'il avait déserté le château de Saint-Germain et bâti Versailles pour ne plus apercevoir le *funèbre eloeher*. — Quand on ouvrit son corps pour l'embaumer, nous raconte Saint-Simon, les médecins restèrent stupéfaits *à l'aspeet de son estomac et de ses boyaux, par leur volume et leur étendue au double de l'ordinaire.* — De ce côté, du moins, le grand-roi justifiait sa devise : « *Nec pluribus impar* ».

Lui scellé sous la dalle, on l'oublia. Le premier acte du Parlement fut de casser son testament.

XIII.

Il y eut détente générale. Le Régent, beau, encore jeune, savant, libertin, s'entoura bien vite de femmes élégantes et faciles et de jeunes seigneurs ardents au plaisir ; on les appela les *roués*. — Cette Cour de joyeux copains s'installa au Palais-Royal ; à Versailles, il eût fait trop froid, puis on avait peur d'y rencontrer l'ombre du *Vieux;* on préféra laisser les lambris moisir, les serrures se rouiller et les hirondelles nicher dans les moulures des fenêtres. — Ce fut le beau temps de la haute cuisine; on faisait chère lie partout ; un peu de débauche au Luxembourg, beaucoup au Palais-Royal ; à Sceaux, aux dîners de la duchesse du Maine, on jouait à la conspiration comme digestif. — Tout ce monde là, qui semblait se détester,

était cependant d'accord sur le terrain de l'orgie; on s'amusait.— Les libraires publiaient la première édition de *la Cuisinière Bourgeoise*; la Chimie, qui commençait à se substituer à l'Alchimie, mettait les découvertes de ses savants à la disposition des dames et des gourmands; elle inventait la poudre à la Maréchale pour la toilette et les liqueurs parfumées pour la table. — Les architectes suivaient le mouvement; ils machinaient les maisons de telle façon que les soupers tout servis montaient trouver les soupeurs dans leurs chambres à travers les planchers qui s'entrouvraient, — on s'amusait, — le Régent surtout; il s'occupait des affaires de l'État entre temps, sans trop se préoccuper des Philipiques de Lagrange Chancel ni des complots d'Alberoni. — Il était roi jusqu'à quatre heures. — Puis on fermait les portes. — Nocé faisait l'omelette, la Parabère arrosait le rôti, Mme de Sabran faisait l'entremets, Richelieu grillait ses boudins de carpe et le Régent ne dédaignait pas de goûter aux sauces. On renvoyait les valets se coucher, on verrouillait les portes et jusqu'au lendemain on buvait et... souvent les premiers rayons

filtrant à travers les volets et les draperies des fenêtres éclairaient un étrange chaos de gens avinés et de femmes fripées endormis au milieu des plats brisés, des débris de toutes sortes et des bouteilles vides... ce n'était pas tout à fait le même spectacle qu'un petit lever de Louis XIV à Versailles — mais on s'amusait.

Le Régent avait un coadjuteur, qui laissait croire qu'il lui obéissait, tout en ne faisant qu'à sa tête ; — c'était son ancien précepteur Dubois ; il était laid, maigre, un museau de fouine, anguleux de forme et d'esprit ; il avait été taillé dans le pilon du vieux mortier d'un apothicaire de Brives-la-Gaillarde et c'est de ce bois là que le Régent trouva plaisant de faire un Cardinal-Ministre.

Le bonhomme madré, insolent avec les petits, narquoisement humble avec le maître, ne gouvernait point mal ; il se savait détesté, moins qu'il le méritait peut-être, mais il continuait, faisant sa boule ; quelquefois, il oubliait le poulet qui composait son souper d'habitude et restait au Palais-Royal avec les autres, il

proposait même parfois d'étranges programmes de fêtes ; alors, ces jours-là, la gaieté redoublait ; S. E. le Cardinal devait faire son plat comme les autres, et les femmes et les roués, Richelieu en tête, lui faisaient des niches et riaient à s'en tordre. Dubois ne riait pas lui ; rentré, il brutalisait ses subordonnés et ses valets, puis il prenait des notes, classait en ordre ses petits papiers pour bien les retrouver quand sonnerait l'heure de se venger.

Pendant ce temps-là, Law inventait la monnaie fiduciaire, lançait sa banque du Missisippi, et créait l'*actionnaire naïf* ; on s'écrasait pour se ruiner rue Quincampoix, et chaque jour surgissaient de ces gémonies des fortunes scandaleuses qui bien vite allaient s'égréner sur les genoux des courtisanes dans les soupers des cabarets à la mode.

Les financiers, les gros fermiers généraux, les traitants, avaient la bride sur le cou ; ils se construisaient au faubourg St-Antoine ou du côté de Montreuil des petites Maisons, où les élèves de Mme Fillon, sablaient le champagne

et gaspillaient l'or, qu'ils extorquaient chaque jour aux bourgeois et aux manants.

Une des maisons les plus hautes de Paris date de cette époque, c'est celle située à l'extrémité nord de la rue de Valois, en pénétration de laquelle est percé le passage Radziwill. Un prince russe de ce nom, Hetman des cosaques du Don, était un des assidus des soupers du Palais-Royal; il habitait un petit hôtel, aujourd'hui remplacé par la maison nouvelle dont nous racontons l'histoire; il recevait fréquemment des invitations du Régent, auxquelles il s'empressait de répondre; il expédiait ses missives d'acceptation par un cosaque attaché à son service, qui les lui rapportait régulièrement, déclarant chaque fois qu'il ne pouvait parvenir à trouver l'entrée du Palais, malgré les explications limpides dont son maître accompagnait chaque lettre confiée à sa sagacité. Le prince irrité n'épargnait point les horions à son messager; mais à la fin, convaincu qu'il assommerait très probablement son moujick avant de lui avoir inculqué la géographie du quartier, il prit un parti héroïque; il acheta

la maison qu'il habitait et fit percer le passage en escalier qui existe aujourd'hui et qui correspondait alors directement à une petite porte des jardins; à ce moyen, l'épiderme de son cosaque fut ménagé, ses réponses arrivèrent en temps utile, et Paris eut un de ses premiers et de ses plus curieux passages.

Quand Louis XV, devenu majeur, prit la suite de toutes ces belles affaires, le terrain était si bien préparé qu'il n'eut qu'à suivre l'ornière tracée. — Il voulut bientôt sa petite maison; comme il était Roi, on la lui fit un peu plus grande et on l'appela le *Parc-aux-Cerfs*. — C'est alors que commença le défilé des *Cotillons*, de la duchesse de Châteauroux à Mme de Pompadour, puis à la fille Lange, qu'on fit comtesse du Barry; j'en passe et des meilleures. Avouons à ce propos que l'abbé Fleury, confesseur du monarque, et Fleury évêque, son premier ministre, avaient bien réussi leur élève. — Mais aussi quels progrès culinaires, sous ce règne cascadeur. — La reine Marie Lecksinska inventait les bouchées *à la reine*, les consommés *à la reine* et les

poulets *à la reine* et son père, le bon vieux Stanislas, complétait l'œuvre en inventant le *baba*. — Les relations extérieures se développaient et facilitaient les importations ; puis la classe privilégiée *des mangeurs* était relativement si restreinte, si confinée dans un cercle étroit que la misère grossissait sans que l'on s'en aperçut; ils avaient assez d'or pour payer les cuisiniers et les filles et répétaient volontiers, comme leur roi, *le bien-aimé* : « Après nous le déluge. »

Il vint ce déluge, il vint plus rapidement que ne le pensaient ces fanfarons de l'orgie, il vint et ce fut ce pauvre Louis XVI qui, entre nous, n'en était pas cause, qui paya les pots cassés. — Ce fut une curieuse destinée que la sienne. Monté à vingt ans sur le premier trône du monde, faible, débonnaire, incapable d'imposer le bien comme de réfréner le mal, il avait d'incontestables instincts de libéralité (ce qu'il fit ou, si vous le préférez, ce qu'il laissa faire à Rosambeau, à Lafayette et à leurs compagnons pour la jeune République Américaine, en est une preuve inéluctable) ; il avait les

vertus molles d'un vieux bourgeois; il eût volontiers laissé sa femme jouer des Bergeries à Trianon et se faire donner des colliers; il eût laissé Necker, Turgot, Malesherbes gouverner et chercher à sauver la monarchie qui déjà ne pouvait plus l'être, et n'eût demandé pour sa part de royauté que le droit de limer en paix des serrures et de manger quiètement le *miroton* qui pour lui constituait la suprême expression de l'art culinaire. — Mais l'heure était venue; le vent révolutionnaire s'élevait et soufflait en tempête, déracinant les privilèges, fauchant les monopoles et décrochant des donjons les écussons armoriés; la tempête se fit cyclône et dans son irrésistible tourbillon entraîna les traitants et les gentilshommes; les uns furent emportés au-delà du Rhin, quelques-uns au-delà de la Manche, d'autres échouèrent sur la place de la Concorde, ou sur la plage de Quibéron; les cuisiniers se firent petits, ils se cramponnèrent à leurs marmites ou se pelotonnèrent à l'abri de leurs cheminées, laissant passer l'orage et méditant dans ces loisirs forcés le parti qu'ils pourraient bien tirer, le calme revenu, de leurs précieuses recettes.

Ce XVIIIe siècle qui commença par la fin des grandeurs de Louis XIV et se termina par l'anéantissement de la monarchie fut largement rempli. Le duc de Richelieu inventa la sauce *mahonnaise* et vulgarisa les vins du Bordelais; le maréchal de Soubise ne crut pouvoir mieux indemniser la France de la défaite de Rosbach qu'en imaginant la sauce de Côtelettes qui porte son nom. Et sans rappeler ici le *baquet* de Mesmer, les *miracles* des convulsionnaires, les découvertes des sçavants et les livres des philosophes, nous devons constater que ce siècle inaugura une ère nouvelle de l'entendement humain et qu'en créant l'esprit d'investigation et d'analyse, il déblaya le chemin aux progrès de toutes sortes qui devaient caractériser notre XIXe siècle.

L'idée d'*association* naissait et se développait. A côté des réunions, des cercles purement littéraires ou frivoles, tels que la Société de *l'Entresol* fondée en 1723 sur la place Vendôme, le *Caveau*, que Piron, Collé et Panard instituèrent en 1729 chez leur ami, l'épicier Gallet, les *dîners du Bout-du-Banc*, installés

en 1733 chez Mlle Quinault-la-Cadette, ou encore l'*Académie de ces Dames et de ces Demoiselles* que le comte de Caylus imagina en 1739, nous voyons le groupe de savants qui firent l'Encyclopédie se créer, et la Franc-Maçonnerie ouvrir ses loges qui ne devaient plus se fermer désormais.

Toutes ces choses ne se passaient point sans lutte. Le clergé, inquiet de ces innovations, les condamnait et les anathématisait, opposant à leur envahissement une recrudescence dans les pratiques religieuses ; le carême était rendu d'une observance si rigoureuse, que la police, les jours d'abstinence, perquisitionnait pour saisir les viandes interdites ; on était réduit, dit *Mercier*, à cacher dans une boîte à perruque le bouillon que l'on portait aux malades. Chacun connaît le scandale que suscitèrent les protestations de la marquise de Bauffremont, dont on avait saisi les côtelettes jusque sur le gril de ses cuisines ; elle réclama, écrivit une lettre fulgurante au lieutenant de police, mais elle eut beau plaider devant toutes les juridictions, et mettre en mouvement tous ses quartiers de

noblesse, force resta au carême et la saisie fut maintenue. En Pologne on était plus radical; pour la première fois on faisait simplement arracher les dents aux délinquants; ce procédé réussissait toujours.— Étonnez-vous donc qu'à mesure que la lumière se répandit l'esprit de réaction contre ces errements prît plus de consistance.

— Si l'on veut croire certains écrivains, la Révolution n'eut d'autre cause que la perversité des philosophes; leurs idées, leurs théories, leurs écrits maudits firent tout le mal. Comme c'est facile et vite dit, et combien les recherches de l'historien se trouvent ainsi simplifiées! Mais, voyons! est-ce que, par hasard, la charte de Louis-le-Gros n'aurait pas un peu indiqué aux manants *des communes* qu'il était possible qu'ils eussent d'autres droits que de faire taire les grenouilles dans les fossés des châteaux, est-ce que les *Maillotins* de Charles VI ne demandaient rien, est-ce que la *Jacquerie* qui surgit avec les fleurs au mois de mai 1358 n'avait aucun but? et les pendus de Louis XI, les huguenots massacrés, les décapités de Richelieu

et les exilés de Louis XIV, n'avaient-ils donc laissé aucun souvenir, aucune haine? et la ruine, la misère affamée des petits et la débauche éhontée des grands, ce n'était donc rien que tout cela, ni cause ni prétexte, cela ne suffisait donc pas à faire déborder la coupe?... A quoi bon alors chercher à côté et s'empresser de crier bien haut: « *C'est la faute à Voltaire.* »

Il faut avant d'abandonner ce siècle, payer à *Parmentier* le légitime tribu de gratitude que lui doivent surtout les classes moyennes et pauvres; en vulgarisant la *pomme de terre*, il a prévenu le retour des effroyables famines qui désolèrent les siècles antérieurs, et doté l'Europe d'une de ses plus abondantes ressources alimentaires. Un anglais, *sir Walter Raleig*, l'avait importée de Virginie en Angleterre sous le règne d'Elisabeth; on la cultivait comme plante rare dans les serres et les jardins d'agrément; on se gardait bien d'en manger, d'y toucher même; la pauvre pomme de terre avait été excommuniée comme *l'herbe de Nicot*, le tabac; ce devait donc être un poison. Les premières cultures françaises s'en firent en

Alsace et en Lorraine; la plante poussait si bien qu'on se risqua à en donner aux animaux; puis, un jour, Parmentier en mangea publiquement, stimula les plus hardis et les décida à en goûter; on la trouva bonne; on fit un repas exclusivement composé d'elle, on en parla beaucoup; puis, enfin, on obtint d'en servir au Roi, la cause de la pomme de terre était dès lors gagnée; c'est certainement le trésor le plus précieux qui nous soit venu d'Amérique, elle a coûté moins de sang et rend chaque jour plus de services que l'or du Pérou et les diamants du Brésil. —

— Si la Révolution consacra *les droits de l'homme*, elle fit beaucoup moins pour *les droits de la cuisine*; on avait d'autres préoccupations que de confectionner des coulis et des rôtis et de dresser des menus; il fallait défendre les frontières, pacifier la Vendée, étouffer les luttes intestines, parer à la disette; les pauvres cuisiniers que nous avons vu rester attachés à l'âtre de la patrie, étaient fort oubliés; on se faisait austère par réaction contre le dévergondage de la veille, et il était de su-

prême bon ton d'affecter de vivre en Spartiate ; on se lassa vite de tant de vertu ; le calme revint et avec lui un peu d'aisance ; nos cuisiniers se risquèrent à sortir ; ne trouvant plus *ni ducs ni traitants* à servir, ils se mirent patriotiquement à la disposition du nouveau souverain, le *Peuple*, et fondèrent les restaurants du Palais-Royal, de la rue Montorgueil et du boulevard du Temple, qui devaient bientôt faire la gloire de Paris et vulgariser dans l'univers entier les merveilleux procédés et les savoureuses élucubrations de notre grande cuisine nationale.

— Le Directoire essaya de reconstituer les dîners et les soupers officiels. — La tentative eut un médiocre succès ; on rétablit bien le luxe du service, avec trop de clinquant peut-être, trop d'étalage d'ors et de draperies ; mais tout cela sentait le parvenu, et la cuisine elle-même ne put se débarrasser d'un fumet par trop accentué d'ail et de rocambole ; on se fut cru volontiers rétrogradé au temps d'Henri III.

Le dix-huit brumaire renversa ces marmites

de mauvais aloi, sans grand profit cependant pour les bonnes traditions ; les consuls faisaient triste chère. — Quant au maître, *au Corse à cheveux plats*, il n'avait de goût que pour le poulet froid et encore eût-il voulu l'avoir achevé de manger avant d'en avoir vu détacher le premier membre. Les dîners d'apparat de l'Empire ne duraient jamais plus d'un quart d'heure ; seul dans ce milieu réfractaire, l'archichancelier Cambacérès fut gourmand consciencieux ; ses querelles, presque des luttes, avec son commensal d'Aigrefeuille, au sujet de la langue du turbot dont tous deux raffolaient, et que d'Aigrefeuille trouvait moyen de soustraire et d'avaler avant que le poisson n'apparut sur la table, sont restées légendaires. La bonne cuisine se reconstituait néanmoins en dehors de la cour ; on dînait, heureusement pour l'art, ailleurs que chez l'Empereur ; les fournisseurs des armées, les riz-pain-sel, faisaient grande chère ; *Berchoux* publiait son poème de *la Gastronomie* ; Grimod de la Reynière, esprit fin, délicat, le dernier causeur peut-être, publiait de 1803 à 1812 son merveilleux *Almanach des Gourmands*, et Carême son

Pâtissier ; Chevet, Véfour, Borel, du Rocher de Cancale, atteignaient le comble de leur réputation ;- enfin, M. de Talleyrand perfectionnait la cuisine de l'Hôtel St-Florentin à tel point que son action séductrice eut une influence suffisante sur l'estomac impressionnable d'Alexandre Ier pour amener un adoucissement considérable dans les clauses de la Capitulation de 1814.

La Restauration arrivait alors, avec ses grandes Dames en croupe des hulans et ses blasons remorqués à la queue des chevaux des cosaques. Elle s'efforça bientôt, à flots de Champagne et de vin du Rhin, de refaire une virginité à son drapeau de lys qu'avait si vilainement éclaboussé le sang innocent versé par les *Trestaillons* et les Cours martiales ; y réussit-elle ?... La cuisine en tout cas profita de ses efforts et les règnes de Louis XVIII et de Charles X la portèrent à son apogée. — *Le père de la Charte* était gourmand et gourmet, ses recettes pour la cuisson des côtelettes et la confection du potage à la *Xavier* en font foi, et son successeur, l'inventeur du *ris de veau à*

la d'Artois, qui suspendait volontiers le Conseil des Ministres pour aller tuer, rôtir et manger la Marouette, que lui signalaient ses gardes-chasses dans les marais de Ville-d'Avray, ne semble point avoir dégénéré. — Il y eut au crépuscule du règne de ce dernier des Bourbons, comme un vague reflet de la fin des règnes de Louis XIV et de Louis XV ; il y avait dans l'air comme un relent de sacristie et de cuisine.

En 1826 survint un véritable événement, la publication de ce chef-d'œuvre de finesse et d'exquise gourmandise, *la Physiologie du Goût*, qui survivra peut-être aux ouvrages de nos grands classiques. Ce livre merveilleux, si rempli d'esprit gaulois, d'aphorismes magistraux et de bienfaisantes déductions philosophiques, fut une surprise, aujourd'hui on dirait un épatement) pour tout le monde. L'auteur était connu de tout Paris ; cependant on doutait. — *Brillat-Savarin* était un long bon homme, osseux, parcheminé d'aspect, dogmatique d'allures, vide dans la conversation ; il traversait les rues et les boulevards

raide, malingre et ridé, semblant plutôt mâchonner un réquisitoire que méditer une *éprouvette gastronomique* ; personne n'eût imaginé sous cette revêche enveloppe, l'auteur si parisien, si délicatement spirituel du code immuable de la gastrosophie.

— A cette époque, la table était une force, au moins un critérium politique ; on affichait ses opinions en acceptant ou en refusant tel ou tel dîner ; M. de Villèle relevait le moral de la majorité gouvernementale en truffant la conscience des *ventrus* du Centre, tandis que, de son côté, Jacques Laffite, dans ses agapes, réchauffait le zèle des députés de l'opposition, des carbonari et des journalistes libéraux. Pendant ce temps-là, le Roi, vieillissant et converti, se confessait et ruminait ses fameuses ordonnances. — Tout cela profita à la cuisine et renversa Charles X.

XIV

J'ARRIVE à la partie la plus ardue de cette notice ; je serais heureux de m'arrêter ici, le lecteur n'y perdrait guère, et moi j'y gagnerais une grande quiétude d'esprit. — En effet, parler des temps dans lesquels on a vécu, parler des gens que l'on a connus, avec lesquels on a mangé *le pain et le sel*, est une chose essentiellemement délicate.

Bien des choses sont à dire cependant sur cette époque qui nous touche de trop près pour que nous puissions la juger avec l'impartialité que réclame l'histoire; d'autres le feront. — *Louis-Philippe* régnait; il était roi, non de France et de Navarre par la grâce de Dieu, mais des Français par la grâce de Lafayette ; je ne dirai pas de mal de lui ; il vécut en bon bourgeois dans sa maison, il éleva bien ses enfants; il était rempli d'ordre et d'écono-

mie, si bien qu'il poussa cette dernière vertu jusqu'à adjuger à des entrepreneurs gargotiers l'entreprise à prix fixe des dîners du *Château* qui coûtaient de 5 à 10 fr. par tête, suivant l'importance des conviés. — Ce bon roi, je ne saurais trop vous le dire, avait beaucoup d'ordre.— Son règne fut l'âge d'or de la *Garde nationale*, il s'en était nommé *Général*, en portait les insignes et ce pacifique uniforme constituait son costume d'apparat. Il y avait les gardes-nationaux à cheval, habillés en lanciers polonais, les grenadiers avec leurs oursons légendaires, les chasseurs avec leurs schakos larges du haut et leurs petits cors de chasse de drap blanc appliqués aux collets de leurs fracs à queue de morue; il y avait aussi les bizets, il y avait l'*Hôtel des haricots* (triste établissement culinaire), mais il y avait surtout le *Sergent-major*, une vraie puissance, quoi! les plus huppés, les plus fiers, le saluaient de dix pas, l'accablaient de politesse et l'inondaient de canons... sur le zinc; il était le chef des contrôles de la garde civique, le dispensateur des tours de faveurs et des exemptions, il tenait, par ses rapports, les clefs de l'Hôtel des hari-

cots ; quelle influence ! J'en ai connu un, que je ne nommerai pas, pour ne point rouvrir les plaies saignantes de la famille qui l'a perdu ; il exerçait ses honorables fonctions depuis quatorze années, vendant entre temps à son comptoir de la rue St-Denis des bonnets de coton aux Normandes et des maillots couleur chair aux figurantes ; il jouissait du paisible bonheur réservé aux cœurs paternes et honnêtes... la garde nationale fut supprimée... un mois après son habit chevronné étalé sur sa bière couvrait pour la dernière fois les membres refroidis de celui qui l'avait tant aimé.

— Quelles bonnes parties ils faisaient alors, ces bons gardes nationaux ! Être de garde au château était l'ambition de tous, on dînait au compte du roi (5 fr. par tête), on le voyait, on lui parlait, on voyait ses fils et puis... chut ! Le soir vers 11 heures, il y avait la patrouille, quatre amis triés sur le volet, et quel caporal ! on trouvait moyen de passer du côté des Halles, de la rue Montorgueil ou de la rue Neuve-St-Eustache, on se faufilait chez Bordier ou Baratte, ou bien chez Philippe, ou encore chez le

bon père Brébant, avec armes et bagages, bien secrètement, à cause du respect de la consigne ; quels soupers, mes amis ! c'est si bon le fruit défendu !... Pendant ce temps-là, les pauvres petites femmes isolées, tristes dans leurs alcôves désertes, se morfondaient à plaindre leurs pauvres maris exposés à la pluie pour veiller au bon ordre et à la sécurité des ménages ! — Hum ! — Vous dites, monsieur ? — Moi, je ne dis rien, je pense à la sécurité des maris...

— On avait dit de grands mots, réprimé violemment au début les émeutes, crié bien fort que *la France était assez riche pour payer sa gloire,* » on avait fait aussi de bien petites choses, tant soit peu laissé griffer le coq gaulois par le léopard britannique ; on était si bon que l'on cédait toujours au dehors et que l'on se refusait à tout changement au dedans. — Il y eut alors, de ces gens, comme on en trouve partout, qui s'ingérèrent de penser qu'il y aurait peut-être mieux à faire ; ils se réunirent, causèrent un peu, écrivirent beaucoup et finalement imaginèrent d'organiser de grands ban-

quets qu'ils intitulaient *Banquets de la Réforme*; le pain valait douze sous la livre, un banquet dans ces circonstances sembla en *haut lieu* une provocation, une insulte à ceux qui souffraient de la disette... on voulut à la fin frapper un grand coup, montrer de l'énergie, on défendit les banquets; il était trop tard, ils eurent lieu quand même et comme *la poire était mûre*, la queue se détacha et elle tomba juste pour leur servir de dessert.

— Il y eut, sous le règne dont nous venons d'esquisser la fin, une déplorable invasion en France, à Paris surtout, des modes anglaises; l'imitation de nos voisins d'Outre-Manche devint un ton, un genre et comme dans tous les les engouements on imita, sans analyse, sans raisonnement et on prit le mauvais côté; les Anglais avaient des courses pour améliorer leurs chevaux, on trouva moyen d'en faire chez nous pour détériorer les nôtres; on ne parla plus que de *turf*, *sport*, *jockey*, *performance*, *dead-head*, etc., on se vêtit d'étoffes à grands carreaux, et on but de l'ale et du porter de préférence au Bordeaux et au Bourgogne; *John Bull*

rit beaucoup, nous vendit ses chevaux et son ale et se mit paisiblement à acheter avec notre argent nos bons draps et nos bons vins. L'Anglais rôtissait chez lui, suspendues devant un feu ardent, d'énormes pièces de bœuf, bien saisies par le feu dans lesquelles le jus concentré devenait savoureux et rosé; nous nous empressâmes de vouloir mieux faire ; dans nos fourneaux mesquins ou devant nos rôtisseries lilliputiennes, nous nous mîmes à rôtir de grosses viandes, qui revenaient sur nos tables, brûlées au dehors et sanglantes, froides et violacées à l'intérieur; on eût alors ce spectacle étrange, de jeunes femmes charmantes s'efforçant, par genre, de déchirer, avec leurs dents de perle et force hauts le cœur, des muscles et des tendons plus sanglants et plus crus qu'au sortir de l'abattoir! on continua, c'était la mode! — Les résultats sont connus de tous, le tœnia et la dispepsie; cela ne fait rien, c'est la mode : Garçon, un beafsteak très saignant, à peine chaud! — Boum! — Moutons de Panurge, va! John Bull en rit toujours et continue à manger son roastbeef, rosé, juteux et cuit à point.

— La courte République de 1848 eut ses banquets patriotiques ; on a assez plaisanté le veau et la salade, pour qu'il soit inutile d'y revenir ; en réalité, à part les tentatives de libre-échange qui devaient, par leur développement et l'extension des relations commerciales faciliter l'importation des substances alimentaires et enrichir le répertoire gastronomique, la cuisine demeura stationnaire pendant cette période.

— L'Empire se fit ! vous savez comment ! Ce fut avant tout le règne du ruolz ; tout faux teint et clinquant ; on affublait les hommes d'uniformes chamarrés et les femmes de *crinolines*, presque les paniers de nos grand'mères, moins leur manière de les porter ; au théâtre, on eut la féerie et l'opérette ; en musique, *Rien n'est sacré pour un sapeur*, ou, *J' sommes trop près des maisons* ; en cuisine ce fut bien pis, la *cour* prenait le thé à 4 heures et dînait à 8, des dîners de *fille* ou de *bigote* ; on suçait une écrevisse à la bordelaise et on grignotait un bonbon ; puis bien vite on courait au *cotillon*, aux *tableaux vivants* ou bien à la *charade*...

en action.— L'école naturaliste doit beaucoup à ce règne.—Vous vous souvenez, à ce propos, du nom qu'une grande dame d'Outre-Rhin donnait alors à notre pauvre Paris ?

— Cependant on disait que l'on faisait *Grand* ; il y avait par ci par là, des éblouissements de gloire militaire, de grands travaux sur lesquels on gagnait beaucoup ; on en promettait bien d'autres. En province, toute cette poudre de *Perlimpinpin* arrivait en nuée si épaisse qu'on en avait la berlue ; on prenait presque tout cela au sérieux ; on votait même très bien et je sais de bons dindons qui s'y sont laissé prendre de bonne foi et se sont ruinés en croyant suivre héroïquement un mouvement national.

— C'était le beau temps des préfets ; il fallait les voir dans leurs tournées du conseil de révision, se gobergeant avec leur suite à la table des maires ou des conseillers généraux, qui, flairant dans l'avenir un *tantinet* de ruban, tenaient à honneur de les recevoir. — Seulement les menus étaient peu variés : *Saumon*

sauce aux câpres, *Dindes aux truffes (de conserve)* ; il est vrai que cela se passait en Juin, mois marqué en noir dans le calendrier gastronomique ; c'est égal, Boileau l'a dit : « l'ennui naquit un jour de l'uniformité. » Et j'avoue que je me suis surpris à m'apitoyer sur le sort de ces pauvres préfets et à me demander quel accueil leur estomac, quelqu'officiellement complaisant qu'il dût être, pouvait bien réserver à un 15e saumon ou à une 18e dinde.

Il paraît que je ne fus pas seul à faire cette réflexion, car un bon gros conseiller général d'un département du Centre, bon agriculteur enrichi, qui se targuait volontiers de remplacer ce qui pouvait lui manquer de savoir vivre, par une forte dose de *savoir faire*, résolut de rompre cette monotomie culinaire ; son tour venu d'héberger la haute compagnie, il servit à ses hôtes un énorme veau de lait gras et rôti à point dont les flancs dorés et juteux laissèrent échapper *quarante litres de truffes !* — Vous voyez d'ici le succès de ce rôti Pantagruélique : le conseil séjourna deux jours entiers devant ce bienheureux plat sans en voir la fin, et

quinze jours après l'amphytrion était décoré. — Disons bien vite qu'il avait depuis longtemps mérité cette distinction pour de réels services rendus à son canton.

— On avait vaguement déjà signalé quelques petits *points noirs* à l'horizon ; les points noirs étaient devenus de gros nuages ; on eut beau ne pas vouloir les apercevoir, puis soutenir qu'ils pronostiquaient le beau temps, l'orage éclata, vous savez où tomba la foudre ; nous avons payé assez cher pour nous en souvenir.

— Cette chose inouïe, à laquelle nos arrière-neveux se refuseront à croire. le siège de Paris, Paris bloqué par l'Allemand, porta un coup terrible à l'art culinaire ; sans pain, sans viande, sans combustible comment cette héroïque population réussit-elle à vivre ; des peaux et des tendons chimiquement convertis en gélatines et baptisés pâtés, d'immondes galettes de son et de paille au lieu de pain ; les rations de mauvaise viande si petites, le bois si rare. que l'on mangeait cru par une double économie : on avait encore un peu de riz.

du vin heureusement, mais quelles graisses pour accommoder tout cela. De cette période, à jamais néfaste, date pour le Parisien une répulsion profonde pour les aliments gras et une recrudescence de passion pour la viande crue; cette déviation irrationnelle des principes élémentaires de l'hygiène culinaire sera longue à réparer. — On ne dira pas cette fois encore que « c'est la faute à Voltaire. »

— Oublions ce passé sinistre que chaque jour éloigne davantage de nous; la France est grande et forte, elle est unie pour un but commun de réparation et de prospérité nationale, travaillons et trinquons ensemble! — Ne remarquons pas les boudeurs; au fond ils pensent comme nous, ils nous reviendront et si nous ne truffons pas le veau gras pour célébrer leur retour, nous sommes tous prêts à le partager avec eux sans arrière-pensée.

— Je ne parle guère de la cuisine étrangère, vous allez m'appeler *Chauvin*, je vous sens venir. — Est-ce ma faute à moi s'il y a des restaurants français partout, à Pékin, à

Yokoama, à Sydney, à Londres, à Berlin, à Saint-Pétersbourg, à Moscou, à New-York, à San Francisco, à Rio-Janeiro et au Cap ? — Serez-vous bien avancé quand je vous aurai dit qu'il y a encore quelques coins de l'Allemagne où l'on mange de la soupe à la bière, du lièvre aux pruneaux et du boudin aux confitures, que nombre d'Anglais, comme l'a si bien dit *Toussenel*, persistent *à accommoder leur vin et à ne pas assaisonner leurs légumes*, que les Russes se grisent avant de se mettre à table, que les Polonais ne mangent les merlans que fermentés dans une saumure jaunâtre au curcuma, que les Chinois rôtissent toujours des petits chiens sans poils et que les nègres du Congo raffolent de la bannane-cochon et préfèrent le vin de Palmier au Chambertin ; tout cela n'empêchera pas notre cuisine française d'être l'unique au monde.

Nous atteignons le terme de cette notice que nous n'hésitons pas à reconnaître très incomplète. Le lecteur nous aura-t-il suivis jusqu'au bout ; à ceux qui ont eu ce courage, nos plus sincères remerciements.

Nous ne pouvons clore ce dernier chapitre sans dire un mot de l'état actuel du *grand Art*. A la faveur du calme réparateur dont nous jouissons depuis dix années, la science culinaire a. suivi la progression générale, si régulière, si constante dans la période que nous venons de parcourir ; elle est même devenue trop savante, trop réglementée, cette chère cuisine ; elle s'est soumise à des formules rigoureusemeut mathématiques ; elle emprunte trop à la chimie, trop à la mécanique, trop même aux beaux-arts, les cuisiniers ont aujourd'hui des moules et des ébauchoirs comme les modeleurs, des ciseaux, des burins et des gouges comme les sculpteurs, des couleurs et des pinceaux comme les peintres les plus impressionnistes.

Je sais bien que la *vue* est le premier de nos *sens* auquel s'adresse la belle ordonnance du festin, quand s'entr'ouvrent les portes de la salle à manger ; loin de moi, certainement, l'idée de blâmer la gracieuse disposition d'un couvert bien dressé, de verres alignés au cordeau, et d'une table élégamment ornée de cristaux d'argenterie et de fleurs. Mais permet-

tez! un dîner n'est pas exclusivement préparé pour l'œil, et il y a bien quelquepart chez nous certaines *papilles nerveuses*, certains *petits suçoirs* qui réclament leur part du gâteau. — Certes votre couvert est parfait, les convives ont suffisamment d'espace, les valets ont une bonne tenue, la température est excellente, le linge somptueux et l'éclairage éblouissant: Asseyons-nous, et voyons le reste. — Ah diable, le potage est presque froid; tiens, voilà un turbot glacé, sa sauce est encore chaude, c'est vrai, mais revêtue d'une peau qui ferait un bon effet sur l'établi d'un gantier; là-bas cette entrée a un aspect admirablement réussi, mais les garnitures sont sans saveur, et le coulis âpre de caramel; et le rôti, il est pâle d'un côté, et brûlé de l'autre, voyez comme il s'appuie mélancolique sur son lit de pain frit qui fleure le graillon et se ramollit dans cette eau roussâtre, pittoresquement baptisée *jus de singe* en argot d'office. Arrêtons-nous là, en voilà assez! — Votre dîner est superbe à voir: ceux qui se contentent de la mise en scène, n'ont absolument rien à dire; celui qui l'offre et le paie, surtout s'il a eu la précaution de

dîner auparavant pour être plus libre de se consacrer à ses convives, paraît enchanté, il rayonne! Personne ne se plaindra, chacun est trop bien appris pour risquer même une demi-grimace; mais enfin croyez-vous que le palais des invités éprouve la même satisfaction que leurs yeux et la vanité de l'Amphytrion? Non certes, eh bien! c'est là la maladie du jour. — L'œil d'abord, l'odorat ensuite, quant au goût, ah dame! s'il n'est pas absolument satisfait, que voulez-vous, ce n'est pas une raison pour vous plaindre; comment sur trois *sens* appelés à participer au festin, deux sont satisfaits! vous devez vous incliner devant la décision de la majorité et... payer. Que voulez-vous, c'est le commerce!

Eh bien non, ce n'est pas le commerce, non, ce n'est pas l'esprit mercantile seul que nous devons accuser! Tout cela est un peu notre faute à tous, la faute du temps, de nos mœurs, de notre vanité. Il y a si peu de vrais gourmets, que si le *cabinet* est confortable, les huîtres à peu près fraîches, le potage poivré, le perdreau truffé, le champagne frappé, et

surtout si l'on a soin que *l'invitée* s'aperçoive que la note s'élève à un bon nombre de *louis*, alors le payant est enchanté et tout est pour le mieux dans le plus superficiel des mondes.

Heureusement pour l'honneur de la vieille cuisine française, il reste encore à Paris et dans certaines bonnes maisons de province de véritables connaisseurs, des gourmets émérites et des artistes, fervents disciples de la grande école nationale, qui conservent très religieusement les saines traditions des jus, des coulis, des braisés et des rôtis au bois. On mangera bon en France, longtemps encore, toujours, espérons-le!... à moins que l'on arrive à manger meilleur, car de toutes les sciences, *la cuisine est le plus indéfiniment perfectible.*



DEUXIÈME PARTIE

THÉORIE ET PRATIQUE



DEUXIÈME PARTIE

THÉORIE ET PRATIQUE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

I

MÉCANISME DE LA DIGESTION

> « La nutrition est le but de toutes les fonctions qui ont pour objet la conservation du corps. »
>
> Docteur Paul Gaubert.

Tout le monde mange plus ou moins, mais bien peu nombreux sont ceux qui savent se rendre compte de cette *fonction* qu'ils pratiquent de deux à cinq fois par jour, suivant leurs nationalités, leurs habitudes ou leurs aptitudes. — Cependant avec un peu de bonne volonté, tous devraient se dire

que, si *manger* n'avait pour but que de remplir une cavité ou combler un vide, mieux vaudrait entasser dans un buffet quelconque les aliments divers que nous absorbons régulièrement chaque jour, que de se les ingurgiter solennellement avec une mise en scène dispendieuse et à l'aide d'instruments qui nous coupent et nous piquent et nous procurent de fréquentes occasions de tacher nos vêtements. Cette courte réflexion, qui s'offre d'elle-même à l'esprit, conduirait facilement chacun à se dire qu'il doit y avoir autre chose qu'une *ingurgitation* suivie à cinq ou six heures de distance d'une *dégurgitation*, dans cet usage de manger, usage qui est tout simplement la plus impérieuse des lois à laquelle la bête humaine doit obéir sous peine de cesser d'être.—C'est l'importance de cette fonction, son mécanisme, ses effets, dont il nous semble indispensable de dire en commençant quelques mots aussi courts et aussi précis que possible.

L'homme, par la constitution physique de ses organes de nutrition, est un *herbivore* ; par une adaption vicieuse de ces mêmes organes, il s'est fait *omnivore* ; l'*atavisme* l'excite encore à manger des radis, des salades et des fruits, mais la *sélection irréfléchie*, l'a fatalement conduit à faire dévier la nature de ses voies premières et à imposer aux douze mètres de boyaux, qui composent les méandres de son tube digestif, la corvée contre nature de *chymifier* et de *chyli-*

fier des bisques, des gigots et des confitures au lieu de la simple herbe des champs qui s'offre partout à son appétit. — Et, croyez-le bien, c'est de cette aberration, de cette violation préméditée et permanente des lois naturelles de notre organisme, que proviennent ces révoltes intestinales, ces émeutes de l'estomac, ces insurrections d'entrailles, ces coups d'Etat du pylore, dont nous sommes les déplorables victimes et que les médecins, d'un air important et d'un ton rogue, désignent par les mots terrifiants de *gastralgies*, *gastrites*, *enterites*, *dyspepsies*, (plus ou moins *flatulantes*) et autres substantifs biscornus dont fourmille le grimoire médical. — Si nous sommes tellement pervertis, que l'idée seule de retourner au régime herbacé nous horripile, essayons au moins, par une étude sérieuse de notre système d'alimentation, d'atténuer les misères auxquelles nous exposent à chaque instant la satisfaction des besoins contre nature que nous ont légué nos ancêtres. —

Il est incontestable que l'homme est essentiellement orgueilleux ; Eh bien, franchement il a un peu raison de l'être ; quelle chose merveilleuse que le *corps humain !* avec quelle sollicitude la nature a formé la machine humaine ! — Toutes les lois qui régissent l'univers, toutes les forces qui le meuvent sont représentées, appliquées et utilisées en elle; tous les états de la matière ont concouru à sa construction; en physique, la statique, la dynamique, l'optique, l'a-

coutisque ; en chimie, les mélanges, les combinaisons, la distillation; le corps humain contient tout, résume tout ; c'est un laboratoire de toutes sciences, vivant, marchant et raisonnant, le prototype de toutes les inventions mécaniques passées, présentes et futures ; aussi plus l'instrument est parfait plus il demande d'entretien, de soins intelligents, et là encore la nature a été merveilleusement prévoyante, en imposant à l'homme la nécessité périodique du sommeil qui repose et celle de l'alimentation qui restaure :

C'est le fonctionnement régulier de cette importante partie de l'entretien de la machine, qui rentre plus spécialement dans notre programme et que nous allons nous efforcer d'étudier sommairement :

— Quand nous commençons notre repas, trois de nos sens concourent aux débuts de cette opération magistrale : Le *toucher* à l'aide duquel nous saisissons les mets ; la *vue* qui discerne leur forme et préjuge leur qualité par leur aspect ; l'*odorat*, qui, par le flair, définit leur saveur. — Cependant l'aliment arrive à la bouche ; alors les lèvres, resserrées encore, s'allongent vers lui, pour s'assurer de sa température, le recevoir ou le repousser suivant l'état dans lequel il se présente ; puis c'est le tour de la langue, dont la pointe armée de papilles essentiellement impressionnables, vient contrôler l'examen trop succinct des lèvres, apprécier la sapidité d'ensemble et déci-

der l'admission définitive du candidat ; s'il est reçu, alors commence le grand travail :

— La *bouche* dans laquelle l'aliment vient d'être introduit, est une cavité merveilleusement organisée qui sert de vestibule au *canal digestif*; elle est fermée en avant par les *lèvres*, en haut par le *palais*, voûte osseuse qui la sépare de la cavité du nez, en bas par *la langue*, organe composé de plusieurs muscles renfermés dans une même gaîne toute hérissée de *papilles* nerveuses qui font ressembler sa contexture extérieure à celle du velours ; de chaque côté, *les joues*, muscles mobiles, ferment la bouche ; au fond se trouve *le gosier*, muni d'une porte formée d'un prolongement de la membrane rouge, constamment tenue humide par la *muqueuse buccale*, qui tapisse toutes les parties que nous venons de décrire et qui prend là le nom de *voile du palais;* de chaque côté des joues, à la hauteur du *maxillaire supérieur* se trouvent trois glandes salivaires, *la glande parotide*, entre l'os de la mâchoire inférieure et l'oreille, *la glande sous-maxillaire* et *celle sublingale*, qui sont en dessous de la langue; la première déverse la salive à la hauteur des molaires, de la deuxième, je crois, par un conduit appelé *le canal de Stenon*, les autres épanchent leur liquide en dessous de la langue afin de la tenir constamment lubréfiée et de faciliter ainsi les multiples évolutions de ce précieux organe.

L'aliment, est à peine entré dans la bouche que

la langue le pousse sous les maxillaires qui le broient pendant que la salive l'humecte; la langue, avec une merveilleuse souplesse, le tourne, le retourne, le passe de droite à gauche, de gauche à droite, recherche avec sa pointe les parcelles qui ont pu s'engager entre les mâchoires et les joues et les ramène sous la meule; de leur côté les joues se contractent, repoussent les aliments sous les dents, pour apporter leur appoint à l'importante opération de la mastication; cependant le travail touche à sa fin; l'aliment, broyé, imprégné de salive, est devenu le *bol alimentaire;* la langue arrive encore, le reçoit, se creuse en gouttière, le fait glisser et le précipite vers le pharinx; c'est la *déglutition*; cette opération si fréquemment réitérée n'est pas sans quelque danger; le *larynx*, le grand aspirateur de l'air indispensable au fonctionnement des poumons, à la respiration et par suite à la vie, s'ouvre en arrière à la base de la langue, à peine séparé du pharynx par une cloison légère et le bol alimentaire passe si près de lui que dans un mouvement brusque, dans un moment d'inattention une parcelle des aliments peut accidentellement se fourvoyer et passer dans le conduit de l'air; c'est ce que nous appelons *avaler de travers*, accident qui est la juste punition des enfants trop gourmands et de ceux qui parlent la bouche pleine. Vous savez quelle toux affreuse et quelle irritation excite instantanément l'introduction de la plus petite parcelle d'aliment ou de liquide dans ce tuyau du soufflet qui

porte l'air dans les cellules pulmonaires; il faut des expirations brusques et violentes pour expulser l'intrus; si ces efforts sont impuissants, des phénomènes graves, la mort même peuvent être la conséquence d'un accident malheureusement trop fréquent; cependant la nature, qui n'a rien négligé dans la construction du corps humain, a placé à l'orifice du larynx, un concierge vigilant, l'*epiglotte*, petit couvercle charnu qui ferme hermétiquement le passage aussitôt que la langue se refoule en arrière pour précipiter le bol alimentaire dans le gosier et le pharynx. — Il tombe de là dans l'œsophage, conduit perpendiculaire qui se contractant régulièrement de haut en bas, le pousse, le précipite vers la porte de l'estomac appelée *Cardia*; cette porte s'ouvre facilement; le bol alimentaire est arrivé à la première station du voyage, il va y séjourner quelque temps, voyons l'accueil qui lui est réservé.

L'estomac est une poche en forme de cornemuse; sa partie la plus large se trouve en haut vers le côté gauche, près de la *rate*, celle inférieure, fermée par une porte rigoureusement interdite à tout aliment non convenablement préparé, le *Pylore*, se trouve un peu plus bas du côté droit sous le foie et communique par ce passage à la première section de l'intestin grêle, le *Duodenum*. A l'arrivée de notre bouchée triturée, formant un ensemble grisâtre, imbibé de salive, tout se met en mouvement dans l'estomac, ses

parois s'agitent de toutes parts ; ces mouvements appelés *péristaltiques* ballottent en tous sens les nouveaux venus, *les glandes* sécrètent une pluie de *sucs gastriques,* de *pepsine;* secoués, inondés, les pauvres aliments se dissolvent et commencent à subir diverses transformations : le sel est fondu, les féeules se transforment en sucre, les viandes en *glycose* et en *peptones* ; seules les graisses résistent; mais l'ensemble est devenu une pâtée grisâtre, le *chyme*, qui est en état décent pour se présenter au féroce concierge, le pylore, qui les laisse lentement, méthodiquement, pénétrer dans l'intestin grêle. Le premier compartiment, le duodenum, qu'on appelle aussi second estomac, est hérissé de papilles, de suçoirs, de plaques en forme de feuillets ; son parcours est semé de replis, de cavités, appelés *villosités*, ou *valvules conniventes ;* l'aliment chymifié, y est accueilli à son entrée par un bain complet de *bile* et de suc *pancréatique*, que déverse en abondance le canal *Cholédoque ;* alors les matières animales se liquéfient, la bile commence à émulsionner la graisse, le suc pancréatique achève l'œuvre et la divise en particules invisibles ; le chyme est devenu un liquide blanc laiteux qu'on appelle *chyle ;* alors la digestion est aux trois quarts achevée, *l'absorption* commence. Une multitude de petits suçoirs appelés *stomates*, qui s'ouvrent partout à la surface de la muqueuse de l'intestin et dans ses replis, aspirent tout ce que le chyle contient de principes assimilables et l'entraînent, par

les vaisseaux chylifères, dans un petit réduit appelé le *réservoir de Pecquet;* le trop plein de ce récipient exigu se déverse dans le canal *thoracique,* qui le conduit fidèlement dans la veine *sous-clavière,* où le chyle épuré se mélange au sang, pour réparer les pertes occasionnées par l'activité vitale.

Les opérations que nous venons de décrire rapidement ne s'accomplissent pas toutes dans le duodenum ; elles y commencent, se continuent avec une égale activité dans la deuxième partie de l'intestin grèle, le *Jejunum,* et s'achèvent à peu près dans la troisième, l'*Iléon,* où s'accomplit surtout l'absorption complète des principes nutritifs. — Il ne reste plus alors des aliments que la partie non assimilable, une matière pâteuse, gluante, enveloppée d'une gangue jaunâtre, fétide, que les savants ont baptisé euphoniquement du nom de *fèces* (Cambronne employait un autre mot) ; ces résidus inutiles franchissent alors la *valvule de Bauhin,* porte qui ne doit plus se rouvrir pour eux ; ils passent dans le *cæcum,* le *colon* et de là, par le *rectum,* sont définitivement expulsés.

II

ACCIDENTS DE LA DIGESTION

« On n'est pas nourri par ce que l'on mange, mais bien parce que l'on digère. »

Les choses se passent ainsi dans une digestion normale, mais trop souvent l'opération ne s'opère pas avec cette régularité désirable ; mille causes diverses viennent entraver chez nous cette fonction réparatrice, la plus importante certainement de celles qu'accomplit journellement la machine humaine. Dès la bouche commencent les entraves préparées à notre nutrition ; une mastication imparfaite, due à une précipitation irréfléchie, ou à une mauvaise dentition et par suite, une déglutition trop hâtive, précipitent dans l'estomac, dont ils forcent l'entrée, des aliments insuffisamment triturés, dans un état qui les rend rebelles à l'action dissolvante des sucs gastriques. Alors une sensation de pesanteur se perçoit, des gaz se développent, une tension douloureuse de l'estomac en est la conséquence immédiate ; bientôt, malaise général, lourdeur à la tête, bouffées de chaleur, remontant dans l'œsophage jusqu'au gosier ; quelque fois l'estomac résiste, proteste, se contracte,

semble se soulever, nous éprouvons alors ce que l'on appelle vulgairement des *maux de cœur,* quoique ce viscère ne soit pour rien dans ce phénomène, souvent même les aliments sont rejetés avec de douloureux efforts, il y a vomissements ; l'*indigestion* est complète. — Retenons de cette première observation, la recommandation expresse, *de manger lentement et de mâcher avec soin.*

Le parcours régulier de l'intestin grêle par les substances alimentaires devenues chyme, puis chyle, est facilité par deux causes, la couche de *mucus* sur laquelle glisse la bouillie alimentaire et la *béance* des voies digestives, constamment tenues ouvertes, distendues, par les gaz qui s'exhalent de la muqueuse et des matières en circulation ; il arrive parfois que la production des gaz étant exagérée, un conflit a lieu dans les intestins entre eux et les liquides ; cette lutte, indice d'un trouble digestif léger, se traduit par une légère sensation de colique et par un bruit que la langue *mélodieuse* de la science a baptisé du nom de *borborygmes* ; — c'est un des moindres accidents de la digestion, mais cependant un avertissement dont il est bon de tenir compte par un choix rationnel des aliments et une modération prudente dans les boissons que nous absorbons trop volontiers, en quantités disproportionnées avec nos besoins réels.

La bouillie alimentaire, sortie de l'iléon et tombée dans le cœcum, il semble que tout soit terminé; ne le croyez pas, d'une façon absolue, du moins. Dans le cœcum, s'ouvre un tube étroit que les médecins nomment *appendice vermiculaire.* Ce petit réduit (en dehors des parasites dont il est l'habitacle de prédilection), a encore la déplorable spécialité d'accueillir avec une trop grande facilité les corps durs, résistants, qui ont été rebelles à l'action dissolvante des sucs gastriques, et qui, parfois, viennent se loger chez lui : les noyaux, les pépins, les corps étrangers avalés par accident, les phosphates, le fer en poudre, nombre de pilules, ne se digèrent point, engorgent ce tube étroit, l'irritant souvent jusqu'à l'inflammation ; de là, trop fréquemment, perforation de l'intestin et *péritonite*; donc, les mamans feront fort sagement d'empêcher leurs bébés gourmands d'avaler les noyaux de cerises et de prunes et de s'en abstenir elles-mêmes : elles devront surtout leur ménager parcimonieusement les drogues, médecines et pilules.

Je pourrais écrire des volumes entiers, si j'étais un spécialiste, un membre de la docte faculté, sur les mille et une petites misères qui menacent à chaque instant d'entraver notre nutrition normale ; je pourrais vous parler de ceux qui noient leur estomac dans la bière et s'étonnent le lendemain d'avoir la bouche pâteuse et fade, de ceux qui l'irritent

par des exagérations d'alcool, le surrexitent par l'abus des substances acres ou trop épicées, ou enfin le stupéfient par l'excès du tabac; je vous parlerai seulement en terminant de la paresse, de l'atonie, de l'inertie de l'intestin et des moyens par trop pharmaceutiques généralement en usage pour combattre ces inconvénients.

L'estomac et l'intestin se fatiguent quelquefois, soit par suite du travail excessif imposé à leur activité, soit par l'effet d'une prédisposition anémique du sujet; alors la digestion est lourde, accompagnée de renvois de nausées; les matières se concrètent dans le gros intestin, une constipation opiniâtre se déclare accompagnée de douleurs d'entrailles, de bouffées de chaleur au visage, de migraines; le malaise est général, l'impressionnabilité nerveuse poussée au paroxisme; des humeurs noires, l'hypocondrie, envahissent le sujet. — Vite on baptise cet état, qui à la longue pourrait peut-être devenir grave, du nom d'*inflammation*, et plus vite encore on *se purge*, alors tout est dit. — Non, mes bons amis, tout n'est pas dit; je ne suis pas médecin (j'allais dire Dieu merci!), mais si je l'étais, en ce moment, je m'en applaudirais, car je vous inspirerais peut-être plus de confiance; en tout cas, je vous crierais bien haut que dans la plupart des circonstances cette purgation, qui vous fanatise, — surtout si vous la répétez, ce que vous êtes bien capables de faire, — aggrave une si-

tuation qui céderait peu à peu à une diète rationnelle et légèrement tonique.

Il n'y a besoin, du reste, que d'un peu de raisonnement pour comprendre que la drogue que vous prenez ne peut agir qu'en pénétrant dans l'économie, qu'en étant absorbée ; mais pour être absorbée, il faut qu'elle soit digérée, et croyez-vous franchement que votre estomac et vos intestins fatigués, qui répugnent déjà à accueillir les aliments normaux, reconstitueront bénévolement leur activité pour recevoir et digérer convenablement vos pilules ou votre ragoût d'apothicaire; vous avez neuf chances sur dix pour que votre *purge* ressorte comme elle est entrée, à moins que les bois en poudre ou les sels minéraux qu'elle contient n'aillent se loger dans le petit *réduit*, dont je vous parlais tout à l'heure, ou dans quelqu'autre repli de l'intestin, pour aggraver votre mal et vous doter, plus promptement que vous ne pensez, d'un *bézoard*, d'un bon petit calcul intestinal ; — si, par hazard, une partie du médicament purgatif s'introduit dans l'économie, le petit soulagement que vous en éprouvez est bien loin de valoir les ennuis et les inconvénients de votre médication inconsidérée. — Croyez-moi, une alimentation mixte, végétale autant qu'animale, l'usage des boissons rafraîchissantes, du lait, des viandes blanches, un régime diététique de quelques jours, accompagné de quelques bains tièdes vous remettront sur pied et ren-

dront à vos organes leur souplesse et leur activité normale, bien plus sûrement que vos médicaments nauséabonds.

Je ne crois pouvoir mieux finir cette petite étude familière de physiologie qu'en vous présentant un tableau de la digestivité comparée de nos aliments usuels. Ce tableau, œuvre de vrais docteurs diplômés, vous inspirera sans doute plus de confiance que les bavardages de votre serviteur.

III

DURÉE MOYENNE DE LA DIGESTION DES ALIMENTS

Riz et bouillon de riz........................	1 h.	
Œufs à la coque...	1	1/2
Bouillon ordinaire ou aux herbes..................	1	1/2
Bouillon d'os. — Soupe au pain..............	4	
Poisson frais. — Saumon. — Truite...........	1	3/4
Poisson salé. — Fumé. — Homard..........	3	
Pain de froment..............................	3	1/4
Pied de cochon......	1	3/4
Cervelle..................	1	3/4
Choux	4	1/2
Haricots secs.............................	2	1/2
Agneau rôti ou bouilli.........................	2	1/2
Navets bouillis	2	1/2
Pommes de terre frites	2	1/2

11.

Œufs frits. — Omelette	2 h.	1/2
Lait bouilli	3	
Mouton rôti	2	1/2
Poulet rôti	2	
Poulet fricassé ou sauté	2	1/2
Bœuf bouilli	3	
Bœuf rôti	2	3/4
Veau rôti	2	
Veau bouilli	2	1/2
Oie rôtie	2	3/4
Côtelette de porc	3	
Saucisse	3	1/4
Canard rôti	4	
Boudin	3	
Œufs durs	3	1/2
Beurre frais	3	
Graisse de porc ou d'oie	3	
Porc salé ou fumé	4	1/4
Carottes	3	1/4
Fromage frais, à la crème	3	1/2
Fromage vieux	3	1/2

IV

DIGESTIONS FACTICES

Les inconvénients que nous venons de vous signaler ont attiré l'attention de MM. les médecins; ils ont étudié le mécanisme de la digestion et ont faci-

lement reconnu que ses principaux agents étaient la salive et les sucs gastriques ; les chimistes alors se sont mis à l'œuvre, et, du résumé de leurs analyses, il est résulté que la salive contient un ferment azoté appelé *ptyaline* ou *diastase*, dont le rôle est de transformer en sucre les aliments féculents ; et le suc gastrique, un autre agent chimique de grande puissance, la *pepsine* qui attaque les viandss et les matières albuminoïdes et les désagrège pour former le *chyme*. — Ceci bien établi, comme il faut toujours du nouveau, on s'est mis à fourrer dans l'estomac du patient de la diastase et surtout de la pepsine, que d'abord, par un procédé inventé par *Spallanzi*, on pêchait à l'aide d'une petite éponge suspendue à un fil dans l'estomac des pigeons, puis on s'en est pris aux chiens ; là, c'était logique, le chien mangeant et digérant à peu près les mêmes aliments que l'homme, mais il eût fallu les meutes de tous les veneurs et tous les petits loulous à rubans de ces dames, pour suffire à la consommation de ce médicament *bien lancé*. Alors, qu'a-t-on fait ? On est simplement allé à l'abattoir recueillir les sucs gastriques des veaux et des moutons, on les a plus ou moins colorés et aromatisés, puis mis en flacons et vendus. Halte-là ! ici, nous ne sommes plus d'accord ! votre *pepsine* ne vaut rien et est sans effet. — Logiquement, et physiologiquement, j'ai raison et vous tort. — Les veaux et les moutons ne sont point coutumiers de manger des roastbeef et des chapons rôtis, ils mangent simple-

ment de l'herbe et du foin. Est-ce que vous croyez, par hasard, que la Nature, qui ne fait rien, elle, à la légère, s'est plue pour vous être agréable à donner à leur suc gastrique les vertus, les propriétés que vous préconisez sur l'étiquette de vos flacons? — Mais, l'analyse.... direz-vous? — Quoi? l'analyse; parlons-en. Êtes-vous d'accord même sur la nature du précieux agent? les uns soutiennent que dans la pepsine, cet agent mystérieux est l'acide *lactique*, les autres que c'est l'acide *chlorhydrique*; et je connais même un bon vieux docteur, sans parti pris, qui simplement à l'aide de quelques gouttes de ce dernier acide étendues d'eau obtient des résultats très satisfaisants. — Encore une fois, mon cher lecteur, croyez-moi, essayez au moins! Choisissez bien vos aliments, variez-les, réglez vos repas et contentez-vous pour activer votre digestion d'un peu de café (non falsifié), d'une tasse de thé ou d'un tout petit verre de vieux cognac.





LE GOUT

« *Non licet omnibus adire Corynthum.* »

N'est pas gourmet qui veut? Prenez l'homme ayant les prédipositions les plus indiscutables à devenir un maître dans l'art d'apprécier à leur juste valeur les substances savoureuses que la Nature a semées à profusion sur tous les points du globe pour la suprême délectation des gourmands, cet homme, malgré ses vertus innées, aura besoin de longues études pratiques pour perfectionner *son goût.* — Nos sens, comme notre esprit, plus que lui peut-être, exigent une éducation suivie et prolongée pour arriver à donner leur maximum de forces actives, et chez celui même auquel sa fortune et ses loisirs permettent de se consacrer tout entier à cette éducation, *le goût* n'est complètement développé et

parvenu à toute sa sève que dans la deuxième période de la vie. —Voyez en effet les enfants, ils sont avides de sucreries et de substances acides; pas un d'entr'eux qui ne préfère une pomme verte, un bonbon ou un gâteau aux poissons les plus frais et aux viandes les plus succulentes; — les adolescents, eux, rêvent autre chose que la table; — quant aux femmes qui, par la délicatesse de leurs formes, la fraîcheur de leur teint et la pétulance de leur esprit, restent longtemps de délicieuses enfants, elles conservent aussi pendant de longues années les appétences perverties du jeune âge; elles les exagèrent même quelques fois au détriment de leur santé. — Mais aussi, lorsque quelques-unes d'entre elles, prédestinées sans doute, et sachant profiter de la fréquentation instructive des maîtres de l'art, parviennent à acquérir de remarquables vertus gastronomiques, alors il semble que la finesse exquise des formes qui faisait le charme de leur adolescence soit passée toute entière dans leur goût; elles deviennent des gourmets hors classe et élèvent *l'art* à des hauteurs auxquelles l'homme le mieux doué doit renoncer à atteindre.

On est accoutumé de dire en parlant d'un connaisseur émérite, qu'il a le *palais délicat*: c'est une locution erronée, on prend, en l'employant, une partie du *contenant* pour le *contenu*; le palais ne sert guère qu'à la perception des *températures*; c'est *la langue*

qui est le principal *organe* du goût, je ne dis pas le seul, car elle a un *auxiliaire* important l'*odorat*; certaines saveurs même ne se perçoivent complètement qu'avec son aide; qu'un rhume de cerveau vienne obturer la communication qui existe entre la bouche et les fosses nasales, immédiatement la perception d'un grand nombre de saveurs est suspendue; l'*éther œnique*, par exemple, qui constitue tout l'arome du vin, ne parvenant plus à se mettre en contact avec l'épanouissement du nerf olfactif, il en résulte que la langue, réduite à ses propres moyens, ne perçoit plus dans le contact de ce liquide qu'une sapidité vulgaire et sans charmes. — Un exemple encore du rôle actif que joue l'odorat dans les phénomènes de la dégustation.—J'ai eu pour ami un homme instruit, enjoué, charmant à tous égards et semblant réunir à souhait les qualités requises pour *bien vivre*. Eh bien! jamais il n'a pu percevoir une différence entre le goût de la truffe et celui du trognon de chou, ni distinguer le fumet de la bécasse de celui du canard barbotteur; le sens de l'odorat n'existait pas pour lui et sa langue, livrée à elle-même, suffisait à peine à distinguer, d'une façon satisfaisante, les quatre saveurs simples, *salées*, *amères*, *acides* et *sucrées*; c'est donc à l'action combinée du nerf olfactif et des nerfs de la langue, à leur fonctionnement simultané et régulier, que nous devons les jouissances innocentes que nous procurent les plaisirs de la table.

La langue, nous l'avons dit déjà, est formée de plusieurs muscles, dix-sept, réunis sous une gaîne hérissée de papilles à l'extrémité desquelles viennent finir, en s'épanouissant comme un faisceau de fils ténus, les trois nerfs qui lui donnent sa souplesse et sa sensibilité extraordinaire ; ces nerfs sont issus de la base du cerveau ; celui nommé *hypoglosse*, qui s'épanouit en dessous de la langue est chargé du *mouvement, de la mobilité* de l'organe ; le nerf *lingual* et le *glossopharyngien*, lui transmettent la sensibilité gustative ; ils se partagent ainsi la besogne : le lingual qui s'étend jusqu'à la pointe perçoit les saveurs douces, le glossopharyngien, plus en arrière, perçoit les saveurs âcres et amères ; ces diverses perceptions quoique distinctes physiologiquement, se réunissent et se combinent avec les perceptions opérées par l'odorat et le faisceau de ces sensations associées produit en arrivant au cerveau la sensation collective que nous percevons dans son ensemble sous le nom de *saveur*.

Le milieu dans lequel chacun de nous vit et s'agite, a une influence considérable sur le développement de notre sensibilité gustative ; et c'est du résultat d'observations sérieuses de ce principe qu'est venu ce dicton populaire que les gens *de robe*, hommes de loi, prêtres, médecins et lettrés, forment la caste privilégiée des gourmets. — Prenez l'homme des champs, le mieux constitué, présentez-

lui, au moment où il vient de quitter la charrue, des huîtres, un suprême de volaille, des truffes au champagne et un sorbet au rosolio, il fera certainement un triste repas, et redemandera probablement son épaisse soupe aux choux et son rustique petit salé; c'est que son éducation n'est pas faite, que le goût se forme à la longue et n'est pas une faculté innée, au moins au point de vue de l'amplitude de son fonctionnement.





COMME IL FAUT MANGER

La première recommandation que j'ai à vous faire à ce sujet, Madame et Monsieur, ressemble singulièrement à une vérité de M. de la Palisse, cet excellent type du sens commun dont on a peut-être tort de toujours rire. — Il faut manger à votre gré, à votre aise, confortablement installés le dos au feu et le ventre à table (suivant le précepte de nos pères); ne pas choisir, Madame, l'instant du dîner pour chercher noise à votre mari ou gronder vos enfants; vous efforcer au contraire par votre aménité de rendre le repas de famille gai comme un rayon de soleil au printemps; — la bonne humeur à table est le meilleur digestif.— Surtout, tâchez d'être servis par un valet de chambre ou une bonne, d'un physique agréable, sans raideur ni guindage, attentionnés et non obséquieux, qui vous aident et ne vous importunent pas. — Si vous dînez dehors, chez un ami, n'exagérez pas la politesse au point d'accepter d'un mets qui ne vous va pas et surtout n'affectez jamais de dire : « *ce plat est excellent* »; quand votre vis-à-vis vous voit étouffer une grimace en le portant à votre

bouche. — En résumé, il faut s'arranger de façon à manger à son goût, à son appétit et à quitter la table dans ce doux état de replétude béate qui s'éloigne autant de la satiété que le sourire du spasme. — Si vous mangez au restaurant, je n'ai pas besoin de vous dire qu'avant tout, il faut y paraître à l'aise, c'est le suprême bon ton. — Il est malséant de prendre un air dédaigneux et de critiquer toute chose; il est absolument inutile aussi de souffler avec bruit dans votre verre, de l'essuyer et de regarder ensuite à la lueur du bec de gaz s'il est bien net, inutile aussi d'aiguiser son couteau sur le fonds de son assiette, de frotter sa fourchette, de se curer les dents et d'expédier au hasard d'un coup de doigt ce que cette opération a pu laisser dans le petit morceau de plume. — Surtout, Madame, ne dînez jamais avec vos gants; une femme comme il faut, vous le savez de reste, ne s'assied jamais à table sans en avoir retiré au moins un et les quitte même pour manger un gâteau et boire un verre de sirop ou un bol de thé dans une soirée; il est seulement permis de les conserver pour prendre une glace. — Quant aux petits inconvénients plus ou moins indiscrets ou sournois que suscite souvent le repas, nos mœurs policées s'en accommodent moins volontiers que celles trop faciles des peuples insouciants que brunit le soleil de l'Espagne ou de la Grèce.



LA CAVE ET LE VIN

C'est le mari que cela regarde. — Examinons le local, l'installation. — Prenons un type moyen; — Si vous pouvez faire mieux, mes sincères compliments! augmentez, élargissez! si vous en êtes réduit à faire moins, et vous aurez la majorité de votre côté, diminuez, resserrez!

La cave doit être voutée, souterraine si faire se peut, modérément aérée, installée sur le derrière de la maison, loin de la rue et inaccessible à l'ébranlement causé par le passage des voitures, enfin, recevoir l'air du Nord ou de l'Est. — Je la disposerais ainsi: — une pièce d'entrée où l'on rangera les ustensiles, douzils, forets, chante-pleures, vrilles, vilbrequins, tire-fonds, maillets, entonnoirs, pompes à soutirer, siphons, machines à boucher, cire, capsules métalliques, égouttoirs pour les bouteilles vides, enfin, tous les accessoires; c'est la seule partie de la cave où l'eau et le gaz doivent avoir accès; dans un angle, vous établirez un robinet d'eau; au-dessous un vaste baquet en bois, les vasques en

pierre ne serviraient là qu'à faciliter le bris des bouteilles; — un coin sera disposé pour recevoir et déballer les vins expédiés en double fût ou en paniers. — Une deuxième pièce avec chantiers mobiles destinée aux vins en barrique, en attendant leur mise en bouteille. — Enfin, une troisième pièce, la plus importante, celle destinée au classement, à l'empilement des bouteilles; — pour une cave de l'importance de celle qui nous occupe, — fortune moyenne, — les casiers devront être installés de façon à recevoir le produit d'une barrique; ils seront établis par des divisions en briques sur lesquelles il sera bon d'inscrire les nom et âge du vin, et la date de sa mise en bouteille. — La température de la première cave ne doit jamais dépasser douze degrés centigrades, celle de la dernière ne jamais excéder huit à neuf. — Les vins destinés à l'ordinaire doivent être achetés à deux ans de fûts, venir directement, s'il est possible, du chais des producteurs, être choisis francs de couleur et de goût et formant bien leur perle autour du verre du dégustateur; il faut se les faire expédier, soutirés, du 15 novembre au 15 janvier, les laisser reposer deux semaines et les mettre en bouteille par un temps clair; ne les loger que dans des fioles bien rincées et bien égouttées, les boucher avec soin, et si l'on doit employer la cire, laisser les bouteilles debout vingt-quatre heures afin que le sommet du bouchon soit parfaitement sec et prenne mieux le goudron; —

pour obtenir de ces vins le service que l'on est en droit d'en espérer, il ne faut les boire qu'après une année de bouteille. — Une recommandation en passant : ne vous faites jamais expédier de vins collés à l'avance; il sera toujours temps d'en venir à ce moyen extrême chez vous, si le transport ou un soutirage mal opéré ont laissé du louche à votre vin et s'il s'éclaircit mal. — Les vins *d'entremets* se traitent de la même manière, en renchérissant encore sur le choix des bouchons et le bon état des vases. — Seulement, pour que ces vins révèlent au palais toute leur sève, il est indispensable qu'ils aient quatre ans de fût et trois ans de bouteille, avant d'être mis en consommation. — S'il s'agit de *Bourgogne*, il sera alors tout à fait à point, buvez-le ; le Bordeaux, surtout s'il est d'une *cuvée* réussie, pourra être ménagé et gagnera jusqu'à 14 ou 15 ans.

En ce qui concerne les vins de dessert, *Madère, Xérès, vins d'Espagne et de Portugal, Champagne*, etc., achetez-les au panier dans de bonnes maisons ; — en y mettant le prix, vous serez satisfaits.

Je conseille pour les *alcools* (même en fûts), et les *liqueurs*, de les avoir au rez-de-chaussée de la maison, dans un local ménagé près de l'office.

Je placerais aussi, bien isolé de la cave du maître et ayant un accès distinct, si faire se peut, le cellier

destiné au vin ou aux boissons des domestiques. — Il ne faut tenter personne, — et rien ne ressemble à une bouteille de *piquette*, comme une bouteille de *Corton*, quand elles sont de même calibre et remontent ensemble l'escalier de la cave.

Si je supposais qu'il puisse y avoir en France une seule personne embarrassée pour le choix de ses vins, je lui dirais bien : 1° qu'en bonne économie domestique, le vin destiné à l'ordinaire doit être acheté de 100 à 200 francs, suivant les années, les vins d'entremets varier entre 300 et 600, 800 accidentellement, mais ce prix ne doit pas être dépassé, le tout par fûts de 222 à 228 litres, pris au pays de production ; 2° que le vin d'ordinaire doit, suivant les préférences de l'acheteur, être choisi dans les côtes bordelaises, le Mâconnais, l'Yonne et le Beaujolais, les vins d'entremets dans les communes de Pauillac et St-Emilion et les crûs bénis du département de la Côte-d'Or.

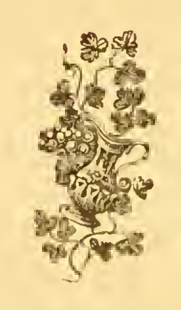
ALCOOLITÉ DES BOISSONS USUELLES

Quantité d'alcool pur contenue dans cent parties de liquide

Vin de Lissa	23.47
» de Madère	20.48
» de Porto	20.22
» de Constance blanc	18.17
» de Roussillon	16.67

Vin de Collioure	16.10
» de l'Hermitage blanc	16.03
» de Malaga	15.87
» de Jurançon blanc	15.20
» de Chypre	15. »
» de Sauterne	15. »
» de Lunel	14.27
» de Bergerac blanc	13.65
» de Narbonne	13. »
» de l'Anjou rouge	12.90
» de Grave	12.50
» de Frontignan	11.76
» de Tonnerre	11.66
» de Champagne	11.60
» de Côtes-Rôties	11 45
» de Cahors	11. »
» du Rhin	11. »
» de Mâcon blanc	11. »
» de Bordeaux le plus spiritueux	11. »
» de Jurançon rouge	10.70
» d'Anjou blanc	10. »
» de Tokay	9.08
» de Pouilly	9. »
» de Bordeaux, le moins spiritueux 7 à	8. »
» de Bourgogne rouge	7.85
» de Mâcon rouge	7.75
» de Chablis	7.33
Poiré de Sauge	8.66
» de la Seine-Inférieure	8.33
» Anglais	6.67
Cidre de la vallée de la Dive	7.40
» » d'Auge	6.50
» de Blangy	5.50
» d'Angleterre	4.79
» d'Amérique	4.41

» de Jersey..............................	4.07
» d'Isigny..............................	4.60
» de Lisieux et d'Alençon..............	3.80
Ale de Burton..............................	8.16
» d'Edimbourg..............................	5.70
Bière moyenne anglaise..............................	6.32
Porter de Londres..............................	3.88
Bière forte de Rouen.............................. 4 à	8. »
» » ordinaire..............................	2.66
» de Strasbourg..............................	3.70
» de Lille extra..............................	4.06
» de Lyon..............................	4.13
Petite bière de Paris..............................	1. »
Hydromel..............................	6.50





SALLE A MANGER

Je n'aime pas que l'on y accède directement du salon, il est préférable à tous égards qu'elle en soit séparée par une antichambre spacieuse, garnie d'une vaste cuvette en marbre, avec robinets d'eau chaude et froide, tablettes pour brosses et savons ; au-dessus une glace s'inclinant vers le convive, pour le dernier coup d'œil, au nœud de la cravate de Monsieur ou à la folle-mèche de Madame.

— La salle sera vaste, parquetée sur bitume, pour étouffer le bruit ; on ne doit en dînant entendre que celui que font les mâchoires, et le léger susurrement des conversations de voisin à voisine ; — *il faut s'entendre manger, au moins jusqu'au dessert.* — Les murs doivent être marbre ou stuc ; peu d'ornements, pas de tons criards, le plafond peu chargé de décorations, des motifs simples, pas d'ors, quelques filets d'argent seulement. — La cheminée est inutile ; elle sera bien remplacée par une console de marbre formant niche pour recevoir les bouteilles qui doivent tou-

jours, entrer dans la salle à manger trois heures avant les invités. — La température ne doit jamais dépasser 20 degrés ; les fenêtres, qui donnent sur un jardin d'hiver ou un parc, doivent être toujours ouvertes, l'été surtout. — La table centrale, à rallonges, doit être en poirier noir, d'un mètre quarante centimètres de largeur au moins ; elle sera éclairée par une suspension de style simple en fer poli, ou nickelé, contenant au centre une grosse lampe surgissant d'un massif de feuillages ; autour quatre girandoles de trois bougies chacune ; dans les angles de la salle des piédouches en poirier à grosses moulures soutiennent quatre vases artistiques remplis de plantes ornementales, du milieu desquelles sortent quatre lampes, semblables à celles du milieu, qui complètent l'éclairage. — En face de la console qui tient lieu de cheminée, un grand buffet, de même bois que le reste du meuble et vitré, renferme les cristaux et l'argenterie ; au-dessus des portes des trumeaux de fleurs à teintes vives ; pas de tableaux aux murs, surtout pas de ces prétendues natures-mortes qui, malgré le talent incontestable du peintre, n'en restent pas moins des enseignes de charcutier. — Pas de pendules qui viennent indiscrètement sonner à l'oreille du convive depuis combien de temps il est à table. — Un repas, cordialement offert et courtoisement accepté, ne doit avoir d'autre limite que la satiété ou la lassitude des invités. — Pas de glace non plus, pas même un miroir de Venise, l'indiscrétion

serait trop redoutable, votre charmante voisine n'aurait, en y jetant les regards, qu'à s'apercevoir que ses yeux deviennent plus humides et son teint plus rosé. — Il est de bon ton aussi d'avoir, ouvrant sur la salle à manger, une pièce garnie de crédences où se déposent les mets et les objets du service et dans laquelle se tiennent les domestiques, au lieu d'être constamment sur votre dos à espionner votre conversation. — J'allais oublier les sièges, ils doivent être larges, solides, bien d'aplomb, foncés en cuir de Cordoue tendu, mais sans ressorts ni rembourrages. — Vous aurez soin que vos gens disparaissent après avoir débouché le champagne et ne reviennent qu'à votre appel pour servir le café que je vous engage, pour le bien-être de vos invités, à offrir dans la salle à manger même, accompagné de cigares havanais et de cigarettes russes, surtout si vous désirez, Madame, que vos convives reconnaissants vous proclament la meilleure et la plus indulgente des maîtresses de maison.





LES APÉRITIFS

Je n'en connais que deux : une douzaine d'huîtres l'hiver, un verre d'eau fraiche, voire même frappée, l'été.

Les autres, Absinthe, Eucalypsinthe, Vermouth, Bitter et *tutti quanti*, ne représentent pour moi qu'une collection versicolore de lettres de change tirées, par les limonadiers et marchands de vin, directement sur nos porte-monnaies, indirectement sur nos estomacs et incidemment sur nos pauvres cervelles.

Si vous y tenez absolument, si vous avez les lèvres trop sèches et la bouche trop pâteuse pour déguster sans transition le potage ou les hors-d'œuvre, si enfin l'eau fraiche vous répugne par trop, je veux bien vous tolérer un verre de Madère sec ou de Vermouth de Turin, mais que ce soit accidentellement et que cela ne devienne chez vous jamais péché d'habitude.

Je n'ai rien autre à ajouter ; l'appétit d'un homme qui a la plus élémentaire notion de la conduite de sa machine, doit invariablement être suffisamment ouvert à l'heure réglementaire ; les apéritifs ne deviennent plus, en ce cas, qu'un empêchement ou une superfétation. N'oubliez surtout jamais la réponse que fit le spirituel *docteur Trousseau* à un ami qui lui offrait un verre d'absinthe : « Merci, je n'ouvre jamais mon appétit avec de fausses clés. »





LES HORS D'ŒUVRE

Ce sont les troupes légères chargées de se tenir en avant et sur les flancs des gros bataillons des *relevés* et des *entrées* et de leur préparer les voies. — Il y en a de chauds et de froids : les froids sont plus spécialement affectés au déjeuner, les chauds sont réservés pour le dîner. — Nos pères, auxquels la vie au grand air et leur extrême réserve dans l'application de la chimie à l'alimentation avait ménagé de robustes estomacs et de puissants sucs gastriques, classaient parmi les hors-d'œuvre des mets chauds et froids d'œufs, de poisson, de volailles, de préparations porcines, de jambons et pâtés, qui suffiraient aujourd'hui à constituer les trois services d'un repas confortable ; c'était peut-être une exagération ? En tous cas, la débilité de nos organes aidant, nous sommes aujourd'hui plus sobres de cette qualification qui ne doit s'appliquer logiquement qu'à des aliments légers et stimulants.

Une grave question, controversée, est celle relative au *service* des hors-d'œuvre. Il m'est arrivé de dîner dans des maisons parfaitement tenues, où on les présentait aux convives tous à la fois à la suite les uns des autres, immédiatement après le potage et c'était fini ; on n'avait pas même la faculté d'y revenir au cours du premier service ; les domestiques les enlevaient. Suivant moi cette façon de procéder est une erreur ; d'abord les hors-d'œuvre, leur nom l'indique, sont une espèce de mets à part, en dehors du menu ; ils doivent par cela seul rester à la disposition des convives, au moins jusqu'après le rôti : supposez, en effet, que l'on vous offre au premier service d'une poularde à la Toulouse, et que, désirant ménager vos forces, vous refusiez d'en accepter ; que ferez-vous pendant que les autres convives la dégusteront ? vous amuserez-vous à vous curer les dents ou à faire des boulettes de mie de pain comme un écolier qui veut viser le nez *du pion ?* non, n'est-ce pas ? vous êtes trop convenable pour cela ! Alors vous ne ferez rien. — Tant pis! car, sachez-le, l'oisiveté à table est pernicieuse ; l'odeur des plats vous écœure et noie dans ses effluves ce qui pourrait vous rester d'appétit. Supposez au contraire que les hors-d'œuvre soient à votre portée, vous grignoterez, en attendant, une olive picholine, ou bien un petit piment jaune du Brésil, ou encore une tartine de caviar, ou un simple anchois de Norwège ; la saveur stimulante de ces brimborions salutaires ravivera vos forces gastriques, la salive arrivera abon-

dante à votre bouche et quand on vous présentera ce succulent filet à la Richelieu, que vous lorgnez de l'œil, vous en accepterez, mangerez et digérerez une tranche vénérable, sans nuire en rien à la suite et à la conclusion. — Donc, laissez les hors-d'œuvre sur votre table jusqu'après l'absorption des rôtis.





CEUX QU'ON MANGE

I

LE COCHON

Nous ne manquons pas de motifs à alléguer à l'appui de la détermination que nous avons prise de commencer par lui.

Pauvre cochon ! as-tu assez longtemps partagé le dédain et les mauvais traitements avec l'âne et le crapaud, ces deux autres parias de la création, ou, pour parler plus juste, ces misérables méconnus, victimes comme toi de l'ingratitude humaine ! Ton nom est devenu une injure crapuleuse ; Moïse et Mahomet, l'un après l'autre, te déclaraient immonde et proscrivaient l'usage de ta chair ; en Europe, naguère encore, on te laissait croupir dans le fumier et l'ordure, et, quand tu t'étais, malgré tout, chère bête résignée, philosophiquement engraissé à point et que

ton heure sonnait, on ne se contentait pas de te saigner pour t'échauder ou te griller ensuite, on accompagnait ton supplice de cérémonies burlesques et injurieuses, on jouait avec toi comme le chat avec la souris, les jeunes enfants eux-mêmes (Lafontaine l'a bien dit : Cet âge est sans pitié) ; se faisaient fête de voir couler ton sang et se disputaient le triste honneur de participer à ton supplice en te tenant la queue, pour obtenir de ton bourreau ta vessie, qui, desséchée et gonflée, devenait entre leurs mains un jouet sinistre, perpétuant le souvenir de la fête hideuse à laquelle ils avaient participé.

Pauvre et onctueux compagnon du grand Saint-Antoine, as-tu été assez longtemps conspué ? De quelle dose surprenante de philosophie, la nature a-t-elle dû te douer, pour que, maltraité, mal nourri ainsi, tu puisses, malgré cela, accumuler constamment, au profit d'ingrats, qui n'ont pas même souci de leur propre intérêt, la graisse bienfaisante et le lard savoureux, que tu passes ta vie à agglomérer, par couches successivement superposées, sous ta couenne distendue ! — Tu n'ignores pas cependant que tu travailles pour tes futurs meurtriers, mais la nature t'a créé bon et résigné et jamais tu n'as cherché à te soustraire aux fatales destinées inscrites pour toi dans son code immuable.

— Néanmoins, les mœurs se sont adoucies, on s'est

apitoyé sur toi, on a amélioré ton gite, mieux préparé et plus proprement présenté tes aliments, et toi, couché sur un lit plus moëlleux de paille fraiche, tu n'as cherché à voir dans ce retour à des sentiments plus humains, ni une preuve d'égoïsme, ni un raffinement de spéculation ; tu as rendu au double ce que l'on te donnait presqu'à regret, tu as affiné ta chair, renforcé tes muscles, triplé ta couche de graisse, et mieux soigné, tu as accéléré ta croissance, insouciant de ta propre conservation et préocupé avant tout de témoigner d'une façon savoureuse et rapide combien tu étais reconnaissant des tardifs égards que te valait la cupidité raisonnée de tes bourreaux.

Aussi les poètes t'ont chanté, *Monselet* lui-même a poétisé ta mort et les belles dames de tous les mondes ont suspendu à leurs bras ou accroché sur leur sein ton image ciselée dans un métal précieux, sachant bien que, bon comme tu l'es, tu ne saurais manquer d'être pour elles un *porte-veine.*

II

LE BŒUF

Il n'est pas plus l'oncle du veau que l'eunuque du sérail n'est celui des enfants du Grand-Turc. Il est ce qu'il est, un magnifique auxiliaire de l'homme,

qui, après avoir pendant sa première jeunesse assuré la reproduction de son utile espèce, consacre les quatre ou cinq années de son âge mur, à fouiller et à diviser la terre pour procurer à l'homme (qui du reste en des temps plus voisins de l'âge d'or, lui élevait des temples et lui dorait les cornes), le pain avec lequel se trempera le potage réparateur, que fournira encore sa viande reposée, engraissée et bouillie ; il a la destinée de ces ancêtres des Apaches, qui dès que le poids des ans a alourdi leurs corps, dès que leurs jambes ne peuvent plus les porter dans le sentier de la guerre, se voient entourés des soins les plus minutieux de leurs enfants ; les femmes de la tribu les logent dans les plus belles cases, elles les soignent avec sollicitude ; les meilleurs morceaux sont pour eux ; ils sont adulés, vénérés ; puis, un beau jour, quand leurs muscles se sont refaits à ce repos réparateur, on les tue après les avoir embrassés et on les mange avec tout le recueillement que comporte cette exagération de piété filiale. — Il en est ainsi du bœuf. Saluons en lui le père bienfaisant du pot-au-feu, du roastbeef, du beefsteak, de l'entre-côte, de l'aloyau, du filet piqué, des tripes à la mode Caen ; tout nous sert en lui, sa bourre, son cuir, ses os, ses cornes ; soignons-le vivant et aimons-le encore et savourons-le quand il est mort.

III

LE VEAU

Le voyez-vous courir et bondir dans le pré, sautant en biais, la queue en l'air, puis tout à coup se jetant dans les jambes de sa mère, et lui foulant le ventre à grands coups de museau pour activer la coulée du lait? Eh bien, ce gentil petit animal, si coquettement rustique, il faut le tuer bien vite, aussitôt qu'il aura atteint ses six semaines, avant surtout que ses dents de lait soient devenues assez solides pour couper et broyer l'herbe ; il faut le tuer bien vite, car à cet âge tendre, sa chair est vierge comme sa petite âme de bête follette, et tout en lui est exquis à manger. — Plus tard, dans quinze jours au plus, la spéculation éhontée, se sera emparée de lui, on aura exploité sa gourmandise, ce vice inhérent à tous les vertébrés, même à ceux qui ne sont pas ruminants ; on l'aura empâté avec des boulettes de maïs, de sarrazin ou de petit son, il sera resté bête à chair blanche, mais devenu bête à chair sèche et fade ; les bouchers et les restaurateurs ne l'estimeront pas moins, au contraire ils le paieront plus cher, il rendra plus au débit, mais sa saveur, sa finesse, sa délicatesse de bonne petite bête de lait, où sera-t-elle ? O les concours régionaux ! O le Progrès Agricole ! ! ! Mes amis,

croyez-en ma vieille expérience, n'écoutez pas tous leurs compte-rendus officiels, et mangez toujours vos veaux de lait à six semaines.

IV

LE MOUTON

C'EST une excellente petite bête, au caractère placide, au tempérament lymphatique, prédisposée à une transpiration exagérée par son vêtement naturel, qui, au-rebours du sens commun, pousse l'été dru comme l'herbe et s'épaissit en raison directe de l'accroissement de la température ; — animal bonasse, têtu, pusillanime, de la famille *de Gribouille*, se groupant et se serrant au point de s'asphyxier quand la chaleur devient lourde et le temps orageux ; se laissant volontiers tondre et n'ayant pour toute protestation qu'un bêlement plaintif : suivant carrément celui qui va devant, mais se laissant assommer de coups avant de se décider à passer le premier — toujours les *moutons de Panurge !*

Un financier, de ceux qu'on appelle les habiles, prétend que ce bienfaisant animal à côtelettes lui représente le modèle parfait du *Gobeur d'émissions hasar-*

dées. — Au demeurant le mouton, tout benêt qu'il soit, est une bête de haute utilité humanitaire ; sa toison nous habille et rembourre nos lits, sa chair nous fournit une nourriture saine et variée, sa peau recouvre les volumes de nos bibliothèques et il n'est pas jusqu'à ses boyaux qui, tordus et séchés, ne s'empressent de transmettre les compositions du maëstro inspiré à nos oreilles, avides d'harmonie !

V

LE WHITEBAIT ET LE TACON

Sous l'ancien régime, ils eussent été *anoblis* tous les deux ; car tous les deux ont un état civil d'un incertain qui permet de supposer l'illégitime. — En Angleterre, on s'est préoccupé vivement de l'origine du *whitebait* ; d'où vient-il ? pourquoi le trouve-t-on exclusivement dans la Tamise près de l'embouchure du *Lea* ? pourquoi ne le pêche-t on qu'à Blackwall et à Greenvich ? pourquoi disparaît-il quand on cure la Tamise ? comment se fait-il que lui si délicat ne se complaise que dans les parties les plus boueuses au-dessus desquelles il s'étale comme une nappe d'argent ? Le docteur Yarrell soutient qu'il constitue une

espèce à part, et la preuve qu'il en donne, c'est que le plus grand pêché jusqu'à ce jour ne dépasse pas six pouces anglais. — En France, on n'est pas moins perplexe à l'égard du *tacon* : est-ce un saumonneau? mais il est plus rond de formes et a la tête moins effilée, certaines taches spéciales ; sa chair est rosée, il est vrai, comme celle du papa et de la maman qu'on veut lui donner; mais pourquoi le trouve-t-on seulement dans la Haute-Vienne, dans quelques rares ruisseaux du Limousin et des Pyrénées? pourquoi ne le voit-on qu'au printemps et à l'automne par petites bandes, souvent isolé? Les montagnards, qui sont entêtés, prétendent, eux aussi, qu'il forme une espèce à part; ils n'ont peut-être pas plus tort que le savant docteur Yarrell.—Ce qu'il y a d'incontesté, ce qui concilie tous les disputeurs et rallie tous les gourmands, c'est que ces deux délicieux petits poissons constituent une friandise de haute-liesse; malheureusement, nous autres Parisiens, nous ne mangerons jamais de whitebait; nous aurons beau empoisonner la Seine de nos boues nauséabondes, elles ne s'émailleront jamais des délicieux petits poissons qui voilent sous un rideau de nacre celles non moins fétides de la Tamise. Le whitebait ne veut pas devenir français; consolons-nous en mangeant notre tacon rosé et parfumé, et si nous y tenons par trop, allons savourer le whitebait à Greenwich; il est assez fin, assez délicat pour justifier ce voyage. Mais, si vous vous risquez, défiez-vous des enfants de la perfide Albion; montez vous

même sur le bateau de pêche; vérifiez si votre poisson est bien argenté sous le ventre, vert pâle sur le dos, si sa tête est, relativement à son volume entier, dans les proportions de deux à cinq; alors, s'il réunit toutes ces conditions, c'est bien le whitebait que vous tenez; vite, faites amarrer; vite, à la cuisine, et surtout vite à table! ne perdez pas un instant; le whitebait doit passer de la Tamise dans la poële à frire; cinq minutes hors de l'eau, il n'y a plus rien, plus d'arome, plus de finesse; il ne vous resterait qu'une vulgaire friture de Seine pêchée trop près d'Asnières.





RECETTES ET PROCÉDÉS

Il est bien entendu, n'est-ce pas, que vous ne comptez pas trouver ici un *traité de cuisine;* j'ai un peu puisé partout, et quand il m'était donné de manger un bon plat, j'avais soin toujours de m'enquérir de sa formule, et souvent je la modifiais dans l'application. Il ne faut donc prendre de ce qui va suivre que ce que vous trouverez à votre gré, rien si vous voulez; seulement, ce que je tiens à bien établir, c'est que *tout* ce que je conseille ici, je l'ai expérimenté moi-même, et que, m'en étant bien trouvé, j'ai cru faire œuvre de charité et de bonne compagnie en en faisant part aux autres. Cela dit, je commence :

GÉNÉRALITÉS

I

Deux buts sont à atteindre ou au moins à rechercher dans l'alimentation raisonnée de l'homme.

— La *réparation* et la *satisfaction*.

Tous les deux peuvent s'obtenir par les mêmes moyens : un choix intelligent des matières premières, une préparation, une coction rationnelle de ces matières bien choisies.

Voyons les aliments les plus usuels, les grosses viandes, et cherchons le moyen de les obtenir juste à point, pour bien remplir le double objet auquel nous les destinons.

Les ménagères ou les cuisinières sur lesquelles elles se déchargent, trop facilement, du soin d'approvisionner le ménage, arrivent chez le boucher, elles demandent du bœuf, du veau ou du mouton, on les sert en vantant la qualité de la denrée ; rentrées chez elles, le fourneau s'allume, la viande cuit, et le dîner servi, on se trouve en présence d'un aliment coriace, bien assaisonné, sans doute, mais tellement dur que Monsieur fait la moue et que bébé s'écrie : « Je ne peux pas manger cela, na ! » — Alors on crie après le boucher, on le changera certainement, c'est insupportable..... vous connaissez l'antienne et pouvez la continuer. — Conséquences : Monsieur allume son cigare, s'en va au cercle, tout disposé, comme il a mal dîné, à souper si l'occasion se présente... et elle a grande chance de se présenter ; — Madame est maussade, Bébé est mise au lit plus tôt que d'habitude et la bonne est vertement tancée : Surtout, Marie, dites bien au boucher... Pardon, ce n'est pas sa faute à cet honnête commerçant ; vous lui avez demandé du bœuf ou du veau, il vous a servie et vous n'avez rien à dire. Lui avez-vous dit que le morceau que

vous achetiez devait être mangé le jour même, qu'il devait être accommodé de telle ou telle manière? Non, n'est-ce pas? Eh bien ce bœuf caoutchouté, qui a causé l'orage et qui a fait souper votre mari hors du logis, eût probablement été excellent demain; il n'était pas à point, voilà tout. — Donc sachez acheter, chère Madame, et soyez assez confiante dans vos ournisseurs pour les initier à la destination de la viande que vous venez faire décrocher de leur étal.

S'il s'agit de bœuf, regardez-le bien d'abord, que la coupe ait une belle couleur rouge foncé, qu'elle soit zébrée et ponctuée de filets graisseux d'un beau blanc, qu'il y ait une espèce d'arborisation qu'on appelle le *marbré* ou le *persillé* et plus ces dessins seront fins et délicats, meilleure sera la viande. Maintenant ayez soin de demander de la viande *rassise* si vous la destinez à un emploi immédiat, et vous serez satisfaite.

Le bon veau doit avoir la viande blanchâtre et légèrement rosée, surtout s'il a six semaines d'âge; sa graisse, spécialement autour du rognon, est ferme et très blanche, la surface articulaire de ses os doit être d'un bleu plombé.

Chez le mouton, la bonne qualité se reconnaît à une teinte rouge vif, bien franche, brunissant à l'air, à une odeur fraîche, à un suif d'une couleur blanche très prononcée.

Le porc doit avoir la chair rose-pâle, marbrée de graisse. presque persillée comme celle du bœuf, elle doit être onctueuse au toucher; le lard doit avoir le grain fin, bien blanc, à peine rosé près de la couenne, être ferme et se couper facilement sans s'égréner. Avec ces petits renseignements, faciles à retenir et à appliquer, vous mangerez de la viande tendre; le reste regarde la cuisinière.

II

Il faut certaines conditions pour que les aliments que nous cuisons rendent en sapidité, en succulence et surtout en sucs restaurants, tout ce que nous devrions en obtenir. — Le feu est leur premier adversaire; il les corrode, les dessèche,

les carbonise et, à moins de soins intelligents, leur enlève par l'évaporation non seulement leur arôme, mais aussi la majeure partie de leurs sucs nourriciers. — Si vous joignez à cela l'influence des gaz qui se dégagent des substances en ignition, charbon de terre, coke, gaz, charbon de bois même, s'il est employé avant sa complète incandescence, vous reconnaitrez avec moi qu'il faut au cuisinier un certain tact et surtout une surveillance de tous les instants pour que les aliments qu'il prépare arrivent sur nos tables dans de parfaites conditions de sapidité et de salubrité.

En deux mots, la cuisson rationnelle des aliments doit être faite au feu de bois et à la braise, et les gens soucieux du bien-être de leur estomac doivent proscrire de leurs cuisines les fourneaux de fonte, ceux à gaz ou à pétrole et les feux de coke et charbon de terre ; c'est difficile, je le sais, surtout en ville, mais ce conseil servira peut-être aux gens de la campagne, trop disposés à chercher une trompeuse économie dans l'adoption, chez eux, de certains appareils que l'exiguïté des appartements et le haut prix des combustibles imposent aux citadins.

Je conseille la cuisson des aliments en vases *clos* ; faites des *braisés*, de préférence, vous pouvez facilement vous convaincre de la supériorité de ce système, essayez à votre prochain ragout ; séparez votre viande et vos légumes en deux, assaisonnez exactement de même, faites cuire le même temps une partie en vase clos, l'autre dans une casserole découverte, goûtez les deux et vous apprécierez la différence de saveur, je puis même affirmer qu'elle vous surprendra.

III

Un autre ennemi de la bonne cuisine, c'est l'*eau* qui ne devrait être employée qu'avec une extrême réserve, rarement crue, et, préférablement, à l'état de jus ou de bouillon de viande, de poisson ou de légumes ; vous connaissez le proverbe des ménagères : « *La grande sauce nourrit la grande famille.* » Elle la purge, peut-être, votre grande famille ; elle

amuse tout au plus l'estomac, mais ne le restaure point. Quand votre viande a bouillotté deux heures dans un bain d'eau de puits ou de rivière dans laquelle vous avez délayé un peu de farine rissolée, comment diable voulez-vous qu'il lui reste des sucs nutritifs et de la sapidité! — Oubliez donc votre proverbe, Mesdames, souvenez-vous qu'il n'y a rien de moins économique qu'une mauvaise cuisine; proscrivez, sinon absolument, du moins autant que faire se pourra, les roux âcres et indigestes et l'eau qui noie vos aliments; des jus onctueux, bien concentrés, c'est avec cela que, réellement, vous nourrirez *la grande famille.*

Ce n'est pas une dépense supplémentaire que je cherche à imposer à votre budget domestique, pas même un surcroît de besogne pour votre cuisinière, rien qu'un peu d'attention, un peu de bonne volonté.

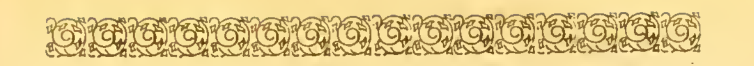
En effet, il n'y a pas un ménage qui ne jette ou laisse jeter au baquet, en débris de légumes, rognures et parures de viande ou de volaille, os, etc., etc., de quoi fournir abondamment sa cuisine de jus sains et savoureux qui remplaceraient, avec grand profit pour le palais et l'estomac, les *trois quarts* des *roux* et l'*eau trop pure* dont vous abusez. — Prenez-moi donc une bonne marmite, jetez-y vos débris, vos gésiers, vos pattes de volailles, les couennes que vous enlevez à votre lard ou à votre jambon, les peaux et les tendons de votre veau, les parures de votre bœuf, ajoutez une carotte ou deux ou trois, de celles fanées ou trop dures pour un autre emploi, un oignon piqué de clous de girofle, un peu de laurier, un bouquet de persil, du sel, du poivre en grains, remplissez d'eau, couvrez et laissez bouillir trois heures, quatre si vous voulez; alors, tirez ce jus au clair et placez-le dans une terrine à portée de votre cuisinière, à la place du seau ou du broc auquel elle recourt trop volontiers, et vous m'en direz de bonnes nouvelles à votre prochain ragout.

IV

Des rôtis je n'ai rien à vous dire, le grand maître l'a proclamé dans ses aphorismes : « *On naît rôtisseur!* Tranquillisez-vous, du reste, vous ne manquez pas de livres où

vous trouverez ce que je vous refuse ici; il y a des gens qui n'ont pas hésité à imprimer qu'il faut tant de minutes pour rôtir une caille, tant pour un perdreau, tant de quarts d'heure pour un poulet, tant de domi-heures pour un gigot, tant d'heures pour un gros roastbeef; croyez-les, jo le veux bien; mais ces excellents professeurs ont-ils vu, palpé votre rôti, apprécié la finesse ou la compaeité de ses muscles; ont-ils vu votre feu, jugé du plus au moins de calorique que dégage votre foyer; savent-ils si vous rôtissez au bois, au eoke, au eharbon ou au gaz? Non. — Cela ne fait rien, allez! Ils vous donnent leur avis quand même, suivez-le si vous voulez, le reste ne les préoceupe pas.

— Moi, je vous dirai simplement ceci : *Je vous souhaite d'être nés rôtisseurs.* — Seulement appréciez vous-même le temps néeessaire à la euisson de votre pièce, ne la mettez en broehe que devant un feu bien ardent, évitez la fumée et les eharbons et eendres qui roulent dans votre lèehe-frite, laissez votre rôti bien sècher devant le feu avant de eommencer l'arrosement, ne vous servez jamais, pour l'arroser, que de bonne graisse de porc ou d'oie, jamais de jus conservé du rôti de la veille, *jamais d'eau, surtout;* employez rarement le beurre, si ee n'est pour rôtir les jeunes poulets bardés de feuilles de vigne, les sarcelles, les albrans et les diverses variétés de poules d'eau; ne rôtissez jamais à la même broche deux viandes différentes; arrosez très souvent, salez avee du sel fin quelques instants avant de débroeher; n'oubliez pas que les viandes blanches, poulets, dindons, veau et pore veulent être très euites; les noires, sensiblement moins, qu'il faut que le eanard et l'oison restent rosés au point de contact de la chair avee les os, que lo gigot soit de même, et le roastbeef rose un peu plus foncé, peut-être, mais que tous doivent être *cuits* au point voulu pour développer leur arôme et concentrer leurs sues.



THÉORIE DU POT-AU-FEU

A tout seigneur tout honneur! Il serait malséant de parler cuisine sans commencer par *lui*. Entendons-nous, cependant. On a singulièrement surfait ses mérites à ce gaillard là, et, entre nous, il lui a fallu une grande dose d'habileté et de finesse diplomatique pour s'imposer ainsi, lui, un nouveau venu, datant à peine d'Henri IV, et encore son royal patron le trouvait si médiocre, qu'il prétendait que chacun l'additionnât d'une poule. — Qu'il se soit immédiatement rallié les médecins, je le comprends, car son élément principal sent un peu le laboratoire du docteur *Sangrado*, et je ne doute point que, si son nom eut pu se latiniser et rimer avec *seignare* ou *purgare*, *M. Pocquelin de Molière* ne l'eût inséré en bon rang dans sa désopilante formule de réception du docteur. Mais qu'il ait été accueilli partout, que son susurrement soit devenu la musique obligée de tous les foyers bourgeois, son odeur le parfum de tous les ménages! c'en est trop, je mets les pieds dans la marmite, je réclame! Je ne gagnerai pas mon procès, je le sais, mais j'aurai plaidé; demandez à un bas-normand, il vous dira que c'est déjà quelque chose.

Je ne veux pas, croyez-le bien, proscrire cet heureux favori des ménagères, mais je désire que, de son côté, il se tienne à sa place, envahisse un peu moins. Bouillon par ci, bouillon par là! nous ne voyons que cela sur tous les murs et au-dessus de toutes les portes! Encore s'il était bon votre bouillon, si vous aviez dosé convenablement vos viandes et vos légumes, laissé le tout bien mijoter en vase clos pendant cinq ou six heures, nous nous entendrions; mais bast! votre

bouillon, c'est tout simplement l'eau de la cuvette dans laquelle votre chef a fait la toilette de son bœuf; une demi-heure de bain et il sort de là pour devenir bœuf lyonnaise, aloyau braisé, bœuf mode, que sais-je! roastbeef peut-être. Résultat : bouillon insipide, viande idem et coriace par dessus le marché. Voilà contre quoi je m'insurge! J'ai tort! Vous avez des formules et vous les suivez... à peu près... Je le sais bien que vous avez des formules, et, la preuve, c'est que voici vos deux meilleures : Mais!...

1. Bouillon des hôpitaux de Paris.

Eau.	10 litres.			
Viande avec les os.	4 kilogr.		16	grammes.
Plantes potagères	»	—	83	—
Sel (chlorure de sodium). . . .	»	—	12	—
Oignons brûlés.	»	—	3	—

Désosser la viande, concasser les os, les mettre au fond de la marmite, verser l'eau froide, faire écumer, ajouter le sel et les légumes seulement lorsque l'écumage est fini; *sept heures* de cuisson.

2. Bouillon des Établissements Duval.

Eau.	10 litres.			
Bœuf ordinaire.	3 kilogr.		500	grammes.
Sel marin.	»	—	75	—
Carottes, poireaux, panais, navets	»	—	600	—
3 clous de girofle.				

Même manière de procéder; de cinq à six heures de cuisson seulement, suivant que la cuisinière a été plus ou moins matinale.

Cette seconde formule, sans être parfaite, est préférable à la première, surtout pour les gens en santé ou même en convalescence, mais à la condition de l'observer rigoureusement comme dosage, d'ajouter une heure à la durée de la cuisson, et surtout de ne pas allonger le produit pour suffire aux besoins du service.

Mais tout cela ne constitue guère que de l'eau chaude légèrement *osmazomée*; le vrai pot-au-feu, le *consommé* surtout, demandent davantage.

D'abord, il ne faut pas oublier que les os ne doivent pas dépasser en quantité le tiers de l'ensemble de la viande; dans cette proportion ils améliorent la qualité du bouillon, au-delà ils la diminuent. Les os, en effet, par leur ébullition prolongée, produisent de la *gélatine* qui, seule, est insuffisante; la chair produit la *fibrine*, le suc des muscles, leur quintessence liquéfiée. Le mélange de ces substances, à la dose indiquée, produit un bouillon nourrissant; plus concentré par une cuisson prolongée, il constitue le *consommé*.

3. **Pot-au-feu de la bonne femme.** — Même dosage que pour le bouillon *Duval*, seulement mettez une gousse d'ail au fond de votre pot et plantez vos clous de girofle dans un gros oignon, ajoutez un abattis de volaille et laissez cuire et la marmite bien close, pendant *huit heures*.

4. **Pot-au-feu berrichon.** — Exactement comme le précédent, seulement mettez un cinquième de bœuf en moins et remplacez-le par un morceau de jarret de veau et 250 grammes de poitrine de mouton que vous ne laissez cuire que deux heures (vous l'utilisez le lendemain à déjeuner, pannée, grillée et servie sur une purée épaisse de haricots rouges). — On colore généralement le bouillon avec des cosses de petits pois séchées au four, des oignons brûlés ou du caramel. Je préfère les deux premiers, me défiant toujours un peu de l'âpreté du sucre brûlé. Colorez très peu, l'important est que votre bouillon soit bien limpide, bien clarifié; ainsi préparé il se prendra en gelée, et sera excellent pour les personnes ayant l'estomac fatigué, pour les enfants et les convalescents. Inutile de vous dire que le morceau à *exiger* est une pièce de culotte avec son gros os à moelle, s'assurer que cette dernière n'a pas été retirée par le boucher qui la vendrait volontiers le lendemain, mise en petits pots et baptisée *pommade*, pour entretenir la chevelure de votre cuisinière. Dans le Berry e la Tourraine, o*n trempe la soupe grasse* avec des rondelles de pain grillé et *non brûlé*, et l'on sert à part, mais en même temps, les legumes. Je vous engage aussi à proscrire complètement les *choux* de votre pot-au-feu. Je sais bien que, cuits ainsi, ils sont excellents, mais ils n'acquièrent cette saveur qui vous plaît, qu'au détriment du bouillon, dont ils absor-

bent les sucs, puis ils l'empêchent de se prendre en gelée et le prédisposent à aigrir d'une façon indiscutable. Je n'aime guère non plus les boules métalliques dans lesquelles on renferme le riz, et que l'on plonge dans la marmite pour y cuire; tout cela nuit à la qualité de l'ensemble ; il est bien simple, cependant, de cuire le riz à part.

5. **Pot-au-feu de Lot.** — Toujours l'oignon piqué de clous de girofle, force poireaux, carottes, navets du Limousin, deux gousses d'ail; de bœuf, on n'en parle pas; comme viandes, un bon jarret de veau, un cervelas, un quartier d'oie confite, la moitié d'une épaule de mouton et une vieille poule farcie avec ses intérieurs, un morceau de jambon, ail, oignon, persil, hachés; cuisson comme le numéro 4. Deux heures avant de retirer du feu, ajouter une tomate bien mûre. Ce potage est simplement exquis, très savoureux et très réconfortant, et les viandes que l'on en retire, mangées avec force moutarde violette de Brives, constituent une entrée très appréciable.

6. **Pot-au-feu de santé.** — 500 grammes de rouelle de veau, une poule, pas de bœuf mais un gros os à moelle, s'il est possible; six carottes moyennes, six navets, le blanc de six poireaux, sel modérément, pas d'oignon brûlé ni de caramel; cinq heures de cuisson à petit feu. S'emploie dans les convalescences, les échauffements, dans les diarrhées et dyssenteries; excellent, coupé avec du lait, pour la première alimentation des enfants délicats.

7. **Soupe aux choux fermière.** — Pour une marmite de six fortes rations: un gros choux cabu, bien pommé, coupé à morceaux, six navets, deux carottes, deux poireaux, trois pommes de terre moyennes, une cuillerée de sel de cuisine; remplir d'eau, faire bouillir au moins trois heures; ce temps écoulé, mettre 100 grammes de bon beurre dans la marmite, agiter et remettre au feu, jusqu'au moment de servir; couper son pain en lames minces, y mettre une toute petite pincée de poivre, et verser le bouillon avec les légumes et en réservant une forte partie des choux qui, avec une petite addition de beurre et un filet de vinaigre formera un excellent plat de légume.

8. **Tourin du Périgord.** — Hacher grossièrement trois beaux oignons, les mettre dans une poêle avec de bonne graisse de porc ou d'oie, les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds, roux même, mais non brûlés; ajouter une demi-cuillerée de farine, remuer vivement afin que la farine se colore sans brûler; mouiller avec la quantité suffisante d'eau chaude. saler, poivrer, laisser bouillir dix minutes et verser sur le pain coupé mince et arrosé de deux bonnes cuillerées de *verjus*, condition indispensable.

9. **Soupe à l'oignon bretonne.** — Vous prenez du beurre très frais, vous y faites bien revenir de l'oignon haché fin; vous avez l'eau de votre cuisson de haricots du matin ou de la veille, vous écrasez dedans ce qui vous reste de ce légume, nous parlons haricots blancs, bien entendu; vous ajoutez un tiers de lait, et quand votre oignon commence à roussir, vous mouillez avec ce mélange; salez, laissez bouillir ensemble un quart d'heure et passez votre bouillon en le versant sur le pain.

10. **Potage aux navets.** — Vous faites cuire longtemps à petit feu une douzaine de bons navets bien tendres; aussitôt assez cuits, vous les écrasez en purée bien fine, vous ajoutez autant de lait que vous avez de navets et de bouillon, vous salez et faites bouillir; vous placez 50 grammes de beurre dans votre soupière, sous vos tranches de pain, et vous versez votre bouillon — Potage délicat et pectoral.

11. **Soupe au fromage à l'italienne.** — Dans un litre de bouillon gras, mettre un cervelas à l'ail entier (format de 0 f. 15), ajouter un oignon haché très menu et faire bouillir une heure environ; disposer dans sa soupière des morceaux de croûte de pain, puis une couche de parmesan râpé, d'autres croûtons et d'autre parmesan; arroser d'une cuillerée d'huile d'olive; enlever le cervelas, que vous mangerez si vous le désirez; verser le bouillon, qui doit être réduit d'un quart, bien brûlant dans la soupière, couvrir et laisser tremper cinq minutes.

12. **Printanier de santé.** — Dans une casserole assez grande pour votre potage, placer un bon morceau de beurre

frais, une poignée d'oseille bien tendre, la partie blanche de trois laitues, chacune divisée en quatre morceaux, plein la main de bourgeons ou pousses tendres de fèves de marais, autant de petits pois fins et de pointes d'asperges; il faut mettre l'oseille la première pour qu'elle fonde bien dans le beurre; quand vos légumes sont suffisamment revenus, salez, remplissez d'eau et laissez cuire une heure et demie; liez votre bouillon avec deux jaunes d'œufs frais délayés dans un demi-verre de bon lait et versez sur très peu de pain.

13. **Crême de riz.** — Prendre la quantité suffisante de riz caroline, le bien laver, le faire cuire bien crevé avec de l'eau et un peu de sel; écraser, passer; remettre sur le feu avec un bon morceau de beurre très fin, une petite pincée de poivre blanc; lier avec un jaune d'œuf délayé dans une ou deux cuillerées de lait et servir épais et sans pain.

14. **Soupe à l'ail.** — Mettre dans un pot deux pleins verres à eau de gousses d'ail bien saines, — celui du Midi est le meilleur, — du sel, deux clous de girofle; remplir d'eau et faire bouillir deux heures; trancher sa soupe en lames minces, saupoudrer son pain d'une petite pincée de poivre, l'arroser de deux cuillerées de bonne huile d'olives sans goût de fruit, passer son bouillon et le verser très chaud sur le pain; laisser tremper cinq minutes avant de servir.

15. **Pot-au-feu improvisé.**— La recette suivante est de M. Chevet qui s'en servait à l'occasion dans sa charmante retraite des bords de la Creuse. — Il peut vous arriver, disait-il, d'être surpris à la campagne par des amis, et de n'avoir pas sous la main les éléments d'un bon pot-au-feu. Voici le moyen d'y suppléer : Vous vous hâtez de faire tuer et plumer un canard de votre basse-cour; aussitôt vidé vous le mettez dans un pot ou une marmite avec un oignon piqué de girofle, deux carottes et deux navets, une cuillerée de gros sel et vous mettez au feu; laissez bouillir deux heures; colorez, clarifiez, trempez votre potage, et les plus malins croiront manger du bouillon de bœuf; quant au canard, avec une sauce tomate ou à l'estragon, il vous fera une entrée présentable.

LES CONDIMENTS

Ils rendent les mêmes services à la cuisine que les amendements à l'agriculture ; ils n'engraissent pas, ils stimulent ; ils facilitent le développement des saveurs, donnent de l'acuité aux mets, les rendent plus digestifs en les faisant plus sapides.

Le premier de tous les condiments, le plus indispensable, est le *sel*. Dans les contrées éloignées des foyers scientifiques, où la tradition tient lieu d'instruction et de raisonnement, quelques mères, imbues encore des histoires que leurs aïeulcs leur racontaient sur la cherté du *sel* et les vexations des *gabelous*, répètent à leurs enfants de ne pas manger *trop de sel*, que *c'est échauffant ;* d'autres vont plus loin et si un malheureux gamin renverse la salière, on ne manque pas de lui prédire qu'après sa mort il sera condamné *à revenir* ramasser avec une fourche le sel répandu.

En Russie, on est tellement convaincu de l'indispensabilité du sel, que c'est un manquement à toutes les convenances d'en offrir à quelqu'un, de lui passer la salière, chacun étant réputé en avoir constamment à sa portée comme un objet dont il n'est pas permis décemment de manquer.

Le *sel* est bon, rafraîchissant, essentiellement digestif.

Le *poivre*, les *épices* ne sont non moins salutaires, s'ils sont employés avec le discernement qui caractérise le *mangeur rationnel*, leur usage agrémente le mets auquel il s'allie, active la salivation et par suite la digestion.

Les piments, poivre de Cayenne, pickles de toutes sortes, sauces indiennes ou anglaises, soy, nake-mum, etc., etc., sont des adjuvants dont le gourmet intelligent tire un précieux parti pour le bien-être do son estomac et sa propre satisfaction sensuelle.

Quelques préparations au vinaigre, faciles à faire chez soi et se trouvant rarement dans lo commerce, rendent aussi de sérieux services ; jo donnerai seulement la recette des deux qui sont le plus à la portée des ménagères :

Confit de chou rouge. — Préparation tellement bonne qu'elle en arrive à faire croire que *le bouilli* est savoureux. Le *confit de chou rouge* se prépare ainsi : Choisir son chou bien foncé de teinte, bien sain et bien pommé, le dégarnir des grosses feuilles, enlever le trognon et amincir toutes les côtes apparentes ; couper son chou en tranches minces comme celles de la choucroute, les placer dans une terrine et jeter dessus une forte poignée de gros sel ; couvrir la terrine d'un linge et la porter à la cave jusqu'au lendemain. Avoir un bocal suffisant, mettre au fond une gousse ou deux suivant leur grosseur de piment fort, un peu d'ail, une feuille de laurier, six clous de girofle ; jeter l'eau rendue par le choux et le placer dans le bocal en mélangeant avec lui une bonne cuillerée de poivre noir en grains ; ne pas saler, remplir le bocal de vinaigre *de vin très fort*, ajouter par-dessus quelques branches de persil et d'estragon, deux tranches de citron pelé ; fermer le bocal, le placer dans une pièce chaude et laisser infuser ; au bout de dix jours on enlève les herbes, clous de girofle, on remplace le vinaigre évaporé et on peut manger.

Marinade de petits melons. — Ne pas en accepter de plus gros qu'une noix moyenne ; les bien essuyer, les piquer de part en part, les placer dans une terrine avec un verre d'eau très fraîche et deux fortes poignées de sel gris ; après six heures de ce bain, dans lequel on les a remués plusieurs fois, les égoutter : placer au fond de son bocal une douzaine de petits oignons, persil, laurier vert, estragon et poivre en grain, puis ses melons ; recouvrir de persil, estragon, cinq ou six clous de girofle, remplir de vinaigre *blanc très fort ;* laisser infuser cinq jours dans un lieu obscur et frais ; manger les petits melons les premiers ; le oignons se trouvent à point à la fin du bocal.

On prépare de même de toutes petites noix vertes, de petites pêches ou de jeunes abricots tombés de l'arbre ; en les mélangeant avec quelques haricots verts et des rondelles de jeunes carottes, en ajoutant quelques petites gousses de piment rouge, on obtient des pickles de ménage très distingués.



LE BOUDIN

Le noir. — Je suppose que vous avez votre sang du porc tué le matin ou la veille, vos boyaux *déhiobés*, mot sauvage qui veut dire parfaitement nettoyés et dédoublés, alors nous allons procéder par ordre : le dosage est très difficile ; il faut, dans la confection du boudin, un peu d'inspiration et d'initiative. Je table, pour mes prescriptions, sur un litre de sang. Prenez 250 grammes de collet de porc et hachez-le assez menu ; prenez l'équivalent en poids d'oignons que vous hachez aussi ; mettez, dans une grande casserole, votre hachis de porc, d'abord sur un feu assez vif, et remuez ; aussitôt que la partie graisseuse commencera à être suffisamment fondue, ajoutez votre oignon haché et continuez la cuisson, en remuant fréquemment pour empêcher l'oignon de roussir ; il est entendu que vous salez suffisamment et que vous poivrez fort ; pas d'épices. Pendant que cela cuit, vous coupez à tous petits dés de la panne de porc, environ 150 grammes ; vous mélangez à cru avec votre sang et vous revenez à votre hachis mêlé d'oignons, qui doit être suffisamment cuit ; vous prenez alors le vase dans lequel se trouvent votre sang et votre panne et vous versez petit à petit dans votre casserole ; vous ajoutez une cuillerée de persil haché et deux pincées des quatre épices ; vous mêlez bien le tout et le laissez chauffer ; quand l'ébullition va commencer, vous retirez votre appareil du feu ; alors vous prenez vos boyaux, vous les fermez d'un bout par un nouet de fil, puis à l'autre extrémité vous ajustez un entonnoir à large goulot, et vous versez votre mélange dans le boyau, en ayant soin de bien remuer afin que la viande, l'oignon et la graisse soient également répartis ; vous faites vos bouts de la longueur qui vous convient et vous fermez par un nœud de fil ; seulement il faut laisser environ 2 centimètres de vide pour empêcher votre boudin de crever à la cuisson.

Le blanc. — Prenez deux cuillerées de riz-caroline et un demi-litre de lait ; mettez le riz cuire dans ce lait et laissez-

le bien crever; hachez deux gros oignons, faites-les cuire sans roussir dans un peu de graisse de porc; mélangez avec votre riz; hachez ensemble des débris de blanc de volaille ou veau de votre rôti de la veille et environ 100 grammes de chair grasse et maigre de porc frais, faites revenir ce hachis et mélangez-le avec le reste de votre préparation; enfin ajoutez quelques petits dés de panne de porc crue, salez, poivrez fort, mettez une bonne pincée de muscade; prenez un œuf, cassez-le, battez-le et incorporez-le à votre mélange en remuant avec soin; vous n'avez plus alors qu'à mettre dans vos boyaux comme pour le boudin noir. Une truffe hachée ajoutée au tout ne gâte rien, mais c'est du luxe.

Cuisson. — Vous placez sur le feu une chaudière ou une bassine assez vaste pour contenir à l'aise vos boudins; vous l'emplissez d'eau; quand l'eau envoie ses premières bulles d'air, qu'elle frémit et est sur le point de bouillir, vous y plongez vos boudins; si vous en avez de blancs et de noirs, vous commencez par les blancs; vous entretenez le feu, sans laisser bouillir, et vous remuez vos boudins avec une spatule de bois; dix minutes suffisent pour les blancs; pour les noirs, vous pouvez vérifier leur cuisson en les piquant; quand le sang ne sort plus, mais bien une gouttelette de graisse, vos boudins sont cuits; vous les retirez, les essuyez et les laissez sécher recouverts d'un linge, jamais à l'air libre, ils se racorniraient; aussitôt refroidis, vous pouvez les griller et les manger *avec force moutarde.* Si votre opération a été faite proprement, ce dont je ne doute point, vous pouvez additionner votre eau de boudin de pommes de terre, carottes, navets, choux et poireaux et en faire pour vos gens et même pour vous une soupe rustique mais excellente. Au temps jadis on était moins économe, on jetait cette cuisson au ruisseau; c'est de ce traitement dédaigneux qu'est venu le proverbe que vous connaissez : *Cela a tourné en eau de boudin.*

L'ANDOUILLE BERRICHONNE

L'andouille bien réussie est le *nec plus ultrà* de la *tripaille;* comme aspect et volume il y autant de différence entre l'andouille et l'andouillette (que cette dernière soit de Troyes ou de Tours, les deux ayant leurs mérites spéciaux), qu'entre une grosse mortadelle de Bologne et un petit saucisson de Lorraine. En voici la formule exacte :

Vous avez vos boyaux de porc, frais, bien lavés, bien nettoyés; vous prenez la moitié de leur volume de fraise de veau; puis avec des ciseaux vous découpez en lanières d'un centimètre de largeur une quantité égale à ce que vous avez de fraise de veau, de couenne bien blanche, celle du ventre du porc est de beaucoup la meilleure.

Quand tout cela est préparé, vous prenez autant de morceaux de fil à lier que vous voulez faire d'andouilles et vous les tendez horizontalement; vous placez alors, à cheval sur chaque fil, vos boyaux de porc et de veau et vos rubans de couenne en tâchant de maintenir la proportion : deux de porc, un de veau et un de couenne; quand vous jugez qu'il y en a suffisamment, c'est-à-dire quand votre paquet de boyaux a atteint à peu près la grosseur d'une bouteille, vous prenez les deux extrémités de votre fil et vous le nouez bien serré; vous avez alors votre andouille faite, reste à l'assaisonner et à lui mettre son enveloppe, *sa coiffe,* pour employer le mot consacré.

Vous avez choisi votre enveloppe, ordinairement le porc n'en fournit qu'une, on prend les autres en boyaux de bœuf qui sont excellents pour cette destination, vous les mettez tremper dans de l'eau fraîche : vous hachez ensemble de la ciboule et du persil en quantité suffisante pour remplir une bonne assiette à potage pour chaque andouille; vous ajoutez du sel de cuisine pilé, du poivre en grande quantité; vous mélangez bien le tout, et quand le mélange est fait, vous roulez, vous pétrissez vos andouilles dans ces herbes hachées

et assaisonnées de façon à ce qu'elles pénètrent partout; cela fait, vous coiffez votre appareil de sa coiffe et vous fermez des deux bouts, sans serrer.

L'andouille est terminée, reste à la cuire : Pour cela, prenez une large casserole en terre allant au feu, mettez au fond un oignon piqué de girofle, une feuille de laurier et une branche de thym; placez dessus vos andouilles, arrosez-les d'un demi-verre d'eau; couvrez d'un rond de papier beurré, puis d'un rond de toile mouillée; enfin mettez le couvercle et lutez-le avec de la pâte. Il ne faut pas que la casserole soit trop pleine. Laisser cuire une nuit entière dans un four de boulanger après la dernière fournée.

Quand vous voudrez manger votre andouille, essuyez-la bien; mettez-la à petit feu sur un gril chauffé à l'avance pendant une bonne demi-heure.

PRÉPARATION DES JAMBONS

Salaison. — Il faut prendre de préférence le jambon d'un porc jeune de poids moyen; s'assurer qu'il est frais, le faire tailler et parer bien net sans bavures ni esquilles d'os, prendre environ trois grammes de salpêtre pulvérisé, en frotter toutes les parties à nu; recouvrir ces parties de quelques feuilles de laurier et branches de thym; enfouir son jambon sous le sel, dans un lieu sec non exposé à la chaleur ni aux variations brusques de température; le laisser ainsi sous le sel autant de jours qu'il pèse de livres.

Votre jambon retiré du sel, il faut le suspendre à l'intérieur pour s'égoutter, puis bien épousseter le sel et les débris étrangers qui peuvent y adhérer et finir de le sécher soit à l'air libre, soit dans une chambre sèche et aérée.

Si vous désirez un jambon fumé, vous le suspendez alors dans le tuyau d'une cheminée de ferme ou de cuisine, dans laquelle on ne brûle que du bois, et vous l'y placez à une

hauteur suffisante pour que la fumée lui arrive à une température sinon froide du moins aussi basse que possible; vous ferez bien de veiller à ce que chaque jour on brûle dans cette cheminée quelques branches vertes de genêts, genevrier, sapins, etc., etc.; huit jours, dix au plus suffisent; vous essuyez bien votre jambon et vous le cousez hermétiquement dans un linge; il est prêt alors à être suspendu dans votre office.

Si vous le voulez non fumé, vous préparez un hachis de thym, laurier, sauge bien secs, vous les réduisez presque en poussière, vous y ajoutez une forte cuillerée de poivre noir moulu et vous délayez le tout dans une quantité suffisante de lie de vin rouge de bon goût, puis vous étendez ce mélange sur votre jambon; quand cet enduit commence à sécher, vous le placez au milieu d'un tas de cendres de bois et vous l'y laissez quatre ou cinq jours; après quoi vous le recouvrez d'un linge comme le premier et le suspendez à côté de lui.

Cuisson. — On peut le cuire autrement que je vais l'indiquer; je pense bien que vous savez l'associer à la choucroute, à la soupe aux choux des Lorrains, le griller et le manger à la maître-d'hôtel, le sauter à la poële avec des échalottes et un filet de vinaigre, au bien encore au vin avec de la mie de pain, vieille recette provinciale qui date du xve siècle; aussi ce n'est point tout cela que je veux vous apprendre, mais bien le moyen de le cuire en son entier de façon à en faire le plat de résistance de vos déjeuners dans la période *sombre* où votre respect de la loi vous interdit les terrines et les pâtés de gibier. Opérez ainsi :

Vous lavez votre jambon à grande eau, vous ratissez sa couenne et vous enlevez les bavures et portions de sa surface qui semblent douteuses à l'œil ou à l'odorat; vous le fendez alors dans toute sa longueur et vous enlevez complètement l'os, que vous utiliserez si vous voulez dans votre prochaine cuisson de choux; vous enveloppez alors votre couenne et votre chair dans un linge de toile solide dont vous réunissez les angles et que vous nouez très serré sur la viande avec une ficelle; vous prenez une grande marmite au fond de laquelle vous placez du thym, du romarin et quelques feuilles de laurier; sur tout cela vous disposez un lit de foin de l'année sur lequel vous placez le nouet qui renferme

votre jambon ; vous bourrez tous les vides avec d'autre foin, vous emplissez d'eau et vous mettez au feu ; de demi-heure en demi-heure vous remplacez l'eau évaporée de façon que votre pièce baigne toujours ; après trois heures d'ébullition continue, vous remplissez une dernière fois avec une bouteille de bon vin blanc ; après un nouveau bouillon d'une heure votre jambon est cuit ; vous enlevez la marmite du feu et vous laissez refroidir assez pour pouvoir y toucher avec la main ; vous retirez alors votre nouet et l'égouttez ; puis vous l'ouvrez et disposez vos chairs de façon à laisser la couenne en dessous et à déformer la pièce le moins possible ; vous prenez alors ensemble les quatre coins de votre linge et déposez le tout dans un moule ou une large passoire ; vous tâchez de le poser bien d'aplomb, vous rabattez la toile en en faisant le moins de plis possible, vous appuyez une planchette sur le tout et la chargez d'un poids assez lourd ; vous portez à l'office ou au garde-manger, au frais, et le lendemain vous renversez votre jambon dans un plat, vous enlevez le linge et vous pouvez le couper en tranches minces et le manger ; il sera exquis.

CONSERVES OU CONFIT D'OIE

On ne connaît guère à Paris quc les poitrines et les cuisses d'oie fumées de Poméranio; les conserves du centre et du midi de la France sont cependant préférables à tous égards et mettent à la disposition du cuisinier, non-seulement une viande excellente, mais aussi une graisse savoureuse justement appréciée pour les rôtis et certains ragoûts. Voici le procédé en usage ;

L'opération se fait d'ordinaire dans le courant de décembre ; c'est l'époque de l'année à laquelle l'oie nouvelle atteint tout son développement et a acquis toute sa saveur ; on choisit les plus grasses et les mieux en chair tout à la fois ; il nc s'agit pas ici du foie gras, mais bien de la bcte elle-même, il faut donc qu'elle allie le plus gros volumc de muscles au plus gros volume de graisse. Les oies choisies, on les laissc jeuner vingt-quatre heures, après leur avoir fait prendre un bain de rivière, puis on les tue en ayant soin de ne pas tacher leur plume et de bicn recueillir le sang, qui coagulé et divisé en petits cubes, fournira, sauté avec une purée d'oignons aiguisée d'un filet de vinaigre, un excellent plat dc déjeuner.

Les oies mortes, on lcs pend par la tête dans un endroit aéré ; ce procédé a pour but dc laisser la graissc se rafformir et devenir plus maniable pour les opérations qui vont suivre :

On décroche ses oies et on procède au dépeçage ; on coupe lcs ailerons, le cou et les pattcs ; l'oio est ensuite posée sur l'estomac à plat sur une table, on la maintient de la main gauche et de la droite on incise la peau depuis la naissanço du cou jusqu'à une distance de 5 centimètres de la pointe du croupion, là on bifurque son incision, on forme à peu près un Y renversé et les deux petites incisions dc droite et de gauche vont se rejoindre sur l'abdomen de l'oiseau ; alors avec un couteau de moyenne forcc, bien tranchant, on re-

vient au sommet de sa première incision; on glisse la lame sous la chair jusqu'à l'articulation de l'aile gauche, on la détache, on en fait autant de la droite; on continue en descendant, on désarticule les cuisses, puis on détache les ailes et les filets de l'estomac, et on arrive à laisser seule la carcasse à laquelle tient seulement encore la pointe du croupion que vous avez ménagé en incisant. On a donc d'un seul morceau les quatre membres et la chair de l'estomac de son oie; on l'étale sur la table et on la coupe en quatre portions, deux d'ailes et de poitrine, deux des cuisses; on revient ensuite à sa carcasse, on détache le croupion et on le réunit aux quartiers; puis on s'occupe de l'intérieur, enlevant avec soin autour du gésier et des boyaux toute la graisse qui les entoure. Cela fait, on empile ses morceaux d'oie dans une grande terrine, après avoir frotté chaque quartier d'un peu de salpêtre et placé une feuille de laurier sur la chair à nu; on jette une ou deux poignées de sel sur le tas et on laisse la terrine dans un lieu frais jusqu'au lendemain; la graisse des boyaux a été bien lavée, on la met dans une autre terrine avec de l'eau salée.

Le lendemain matin on dispose un bon feu bien clair au-dessous d'un large trépied, on prend une chaudière large, de capacité convenable, au fond de laquelle on met d'abord les graisses détachées des intérieurs, les petites rognures, puis les membres dont l'on a secoué le sel bien entendu et l'on hisse sa chaudière sur le trépied, en ménageant le feu au début afin que la graisse puisse bien ressortir; des oies en bon état doivent se recouvrir de leur graisse en cuisant. La cuisson dure une heure et demie, pendant lequel temps la personne qui la surveille remue et retourne souvent ses membres d'oie avec une longue spatule de bois.

La cuisson de la chair et de la graisse est complète quand les quartiers d'oie ont pris une belle teinte rousse et que les os des ailes et des cuisses ressortent à nu par suite du retrait des chairs. C'est le point : moins longtemps, les oies se conserveraient mal, plus longtemps elles se dessècheraient et prendraient un goût âcre.

Vous les tirez, vous brisez les os qui font saillie et vous placez vos membres dans des pots de grès vernissés à l'intérieur et surtout bien secs; il est bon de ne mettre que trois

ou quatre membres par pot, il reste moins longtemps entamé et partant le contenu risque moins de rançir.

Vos membres empotés, vous inclinez doucement votre chaudière, vous laissez bien déposer votre graisse, et avec une cuillère à potage vous remplissez vos pots le plus possible. Comme la graisse d'oie est très peu dense, même refroidie, et qu'elle se liquéfie facilement, quand vos pots seront figés, je vous engage à couler par-dessus une couche de graisse de porc d'un centimètre.

Il faut laisser vos pots trois jours au moins sans les couvrir; serrez-les pour les conserver dans un lieu peu sujet aux variations de température, frais s'il est possible, mais très sec surtout, l'humidité ferait rançir rapidement votre graisse.

Dans le Berry, avec la peau du cou de l'oie, on confectionne, en la remplissant d'un hachis des foies de l'oiseau et d'un peu de porc frais, bien assaisonné, une espèce de saucisson que l'on cuit dans la graisse pendant l'opération et qui est excellent.

On met aussi les os dans la chaudière, et la graisse tirée, ces débris et les petits rillons qui restent de la graisse des boyaux forment un ensemble peu présentable peut-être, mais que l'on grignotte avec plaisir en famille, malgré qu'il soit un peu salé.

LES FRITURES

Il en faut trois : une pour les viandes et pommes de terre, une pour les entremets, une pour les poissons.

1. La friture pour les viandes et pommes de terre doit se composer de moitié saindoux, moitié graisse de la marmite, bien incorporées et bien clarifiées avant l'emploi.

2. Celle pour les entremets se compose de graisse de veau et de beurre fondus, malaxés, cuits et clarifiés ensemble.

3. Celle pour le poisson doit être exclusivement composée d'huile ; l'huile blanche à manger, l'huile de colza ou d'œillette, l'huile de noix, l'huile d'olive sont excellentes pures ou mélangées ; il faut de toute nécessité les faire cuire, *brûler* même, c'est-à-dire les faire bouillir sur le feu avec une tartine de pain et pousser l'ébullition jusqu'à ce que le pain soit absolument noir ; retirer le pain, clarifier et décanter.

Il ne faut rien plonger dans une friture avant qu'elle ne soit excessivement chaude. Après s'en être servi, il faut avoir soin de n'y laisser aucun corps étranger, de la passer au clair et de la conserver dans un vase nettoyé chaque fois.

MARINADE POUR VENAISON

Il faut la préparer ainsi, si l'on veut s'en servir plusieurs fois :

Placer sur le feu dans une casserole : une carotte émincée, un gros oignon coupé à morceaux, deux feuilles de laurier, un fort bouquet de persil et de thym, une poignée de poivre en grain et quatre gousses d'ail ; saler très fort, mouiller avec un litre de fort vinaigre et faire bouillir au moins pendant une heure ; laisser bien refroidir, filtrer et mélanger avec une quantité double de bon vin rouge.

La pièce à mariner doit y baigner complètement ; le temps nécessaire est de six jours pour le bœuf, cerf, sanglier ; quatre jours pour le chevreuil et le lièvre. Tenir la marinade dans un lieu sec à basse température.

UTILISATION DU BOUILLI DE LA VEILLE

Le bœuf bouilli est la misère des ménagères ; tout le monde accepte le bouillon ; on grignotte un peu de bœuf le soir, en choisissant les morceaux ; le lendemain tout le monde rechigne dessus, la bonne la première. Voici quelques procédés pour essayer de le faire accepter :

A la Lyonnaise.— Couper à morceaux plutôt petits que gros son bouilli, gras et maigre ; couper en quartiers dans le sens de la longueur une quantité égale d'oignons bien sains ; faire frire au beurre ou à la graisse suivant le goût ; saler, poivrer ; au moment de servir, une pincée de persil haché et un filet de vinaigre ; le bœuf doit être bien rissolé et l'oignon bien cuit sans être brûlé ; tenir un peu gras.

A la Bourguignonne. — Opérer comme pour le précédent en ajoutant quelques petits dés de lard de poitrine et quelques champignons coupés ; une cuillerée à café de farine ; sauter un instant ; mouiller avec un verre de vin rouge ; faire mijoter ; servir au bout de dix minutes ; sauce un peu courte.

A la Provençale. — Couper son bœuf en tranches ; hacher les débris avec les légumes qui restent du pot-au-feu ; persil, ciboulette, une demi gousse d'ail ; sel, poivre, quatre épices ; il faut de cette farce de quoi couvrir ses tranches de bœuf. Quand tout est disposé, prendre le plat dans lequel on doit servir, le graisser légèrement, y ranger ses tranches de bœuf, les saler un peu, les arroser de quelques gouttes de vinaigre, les recouvrir comme d'un enduit, de sa farce bien égalisée, arroser d'une bonne cuillerée d'huile d'olive, saupoudrer d'un peu de chapelure ; placer le plat sur des cen-

dres chaudes; recouvrir d'un four de campagne très chaud, faire prendre couleur rapidement.

A la Bretonne. — Hacher deux oignons, les faire cuire dans un bon morceau de beurre frais, bien laisser roussir, ajouter une quantité suffisante de haricots blancs, bien cuits et égouttés, saler et poivrer, les sauter avec l'oignon quand les haricots sont bien bouillants; les placer dans le plat que l'on doit servir et placer dessus son bœuf coupé en tranches et frit à la poële bien roux.

Au gratin. — Couper son bœuf gras et maigre en tranches, hacher quelques échalottes, du persil, de la ciboulette; mélanger ces herbes hachées avec sel, poivre, forte pincée de muscade et une forte cuillerée de chapelure; graisser son plat de beurre frais, y placer une couche de ses fines herbes, ses tranches de bœuf, couvrir du reste de ses herbages, mouiller avec un peu de jus ou de bouillon, une cuillerée de vinaigre : faire gratiner feu dessus et dessous pendant un quart d'heure.

Nota. — Les restes de roastbeef et de gigot sont excellents préparés ainsi.

En miroton Louis XVI. — Procéder comme pour le bœuf lyonnaise; ajouter une cuillerée de farine, la faire roussir; mouiller avec du jus ou du bouillon, ajouter un peu des quatre épices et faire bouillir rapidement; servir la sauce courte et bien liée.

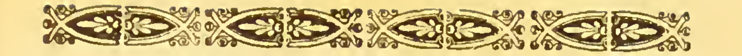
En pain.— Hacher très menu son reste de bouilli, gras et maigre, saler, poivrer, épicer, pétrir ce hachis avec un œuf battu; prendre le plat que l'on doit servir, y mettre un peu de beurre, une barde de lard mince au fond; dresser sur la barde son hachis en forme de couronne; saupoudrer de chapelure, faire cuire au four ou sous le four de campagne; servir un peu rissolé avec une purée de tomate ou de haricots rouges au milieu de la couronne.

En croquette. — Faire son hachis comme pour le pain de bœuf en y ajoutant une bonne dose de ciboulette et de per-

sil haché, former ses croquettes, les passer dans du blanc d'œuf, les panner, les faire bien frire et les servir seules ou sur une purée quelconque de légumes.

En omelette. — Hacher son bœuf simplement avec du sel et du poivre, mettre beaucoup de beurre dans la poële sur un feu vif avec son hachis; casser ses œufs, les saler et poivrer légèrement, un peu de fines herbes, les battre avec soin et verser sur le hachis bien roux et qui doit garnir largement le fonds de la poële; finir avec soin cette omelette qui est excellente.

En salade.— Il faut couper son bœuf assez menu, y ajouter de l'échalotte crue hachée; persil et estragon haché à forte dose; assaisonner cette salade très relevée, une cuillerée de moutarde délayée dans le vinaigre : on ajoute parfois des filets d'anchois ou de harengs saurs, du cornichon ou des choux rouges confits; de toute manière c'est un agréable plat de déjeuner sans prétention.



VIANDES, VOLAILLES ET GIBIER

Le Roastbeef.—C'est une grosse pièce de bœuf dans l'aloyau; il ne faut guère la prendre au-dessous de 5 kilogrammes si on veut un rôti succulent. On le cuit avec ses os et sa graisse suspendu devant un feu extrêmement ardent; on le laisse ainsi sans l'arroser un bon quart d'heure, afin que sa surface extérieure se durcisse et concentre le jus à l'intérieur; on l'arrose alors exclusivement avec la graisse qui en découle; plus les arrosements sont fréquents, meilleur il sera; on le sale dix minutes avant de le retirer. Pour une pièce de l'importance de celle dont nous parlons, il faut une heure et demie de broche à *feu très vif;* on le sert sur son jus, entouré comme garniture de pommes de terre au naturel et de raifort rapé.

Le Bœuf à la mode. — Un gros morceau de culotte, épais; vous le lardez de gros lardons dans le sens du fil de la viande; vous prenez une casserole allant au four, au fond de laquelle vous placez une tranche un peu grasse de jambon non fumé, un pied de veau coupé en deux ou trois morceaux; vous posez alors votre bœuf légèrement graissé de beurre frais; vous ajoutez un oignon gros piqué de girofle, un bouquet de persil dans lequel vous renfermez une petite branche de thym et un peu de laurier; vous remplissez tous les vides de votre casserole avec des carottes tournées, vous salez et poivrez; ajoutez un demi-verre de bon bouillon et recouvrez votre viande d'un papier beurré, puis enfin placez le couvercle de la casserole, lutez-le avec de la pâte et mettez le tout au four pour y passer la nuit.

Si votre opération est réussie, votre bœuf se découpera à la cuiller et son jus sera limpide et savoureux. Excellent froid, moulé en Belle-vue.

Le bœuf mariné.—Lo bœuf préparé en venaison, c'est-à-dire mariné de cinq à six jours suivant son poids, dans le bain dont vous avez eu plus haut la recette, se traite comme le bœuf à la mode, braisé ou au four; seulement on supprime le bouquet garni, le poivre et le sel et on les remplace par un verre de la marinade. Cinq heures de euisson à petit feu.

Côte de bœuf à la vénitienne. — Prenez une côte de bœuf bien persillée, épaisse de 3 centimètres environ, coupez l'os au ras de la noix, parez-là, en lui laissant un entourage de graisse fine. Hachez ensemble un œuf dur, persil, demi-gousse d'ail, six à huit champignons, gros comme un œuf de lard frais, peu de sel, poivre, épiees; faite du tout une farce bien fine que vous délayez avec une euillerée d'huile d'olive; recouvrez bien votre viande do cette farce et enveloppez le tout d'un morceau de coiffe de porc ou crépine; placez-la dans une casserole foncée d'une barde de lard; ajoutez un oignon, un bouquet de persil avec le quart d'une feuille de laurier; mouillez avec un verre de bouillon et un demi-verre de vin rouge, faites suer et cuire, sans découvrir la casserole, pendant une heure et demie; retirez la côte de bœuf, placez-là dans le plat où vous devez servir; faites réduire sa cuisson de moitié; passez-là, versez sur la côte, pannez le tout avec un mélange de mie de pain et de parmesan ou gruyère râpé, faites prendre belle couleur et servez.

Filet de Bœuf à la catalane. — Je tiens d'un honorable inspecteur des Domaines, très gourmet et j'oserais même dire un peu gourmand, la recette du filet à la catalane; la voici telle qu'il me l'a dictée :

Prendre un filet de bœuf de moyenne grosseur, le dégarnir de toutes ses peaux et de tous ses tendons, puis le mettre pendant six heures dans uno marinade exelusivement composée de bonne huile d'olive, de sel et de poivre; préparer de la mie de pain bien fine, panner son filet do façon à ce que la mie de pain s'amalgamant à la marinade forme une croûte qui l'entoure complètement; égoutter le filet de façon à ce que cotte croûto sèche et prenne un peu de solidité.

Faire griller à petit feu jusqu'à co que la croûte soit bien rousse sans être brûlée, et servir sur la sauce ci-après :

Dans un verre à bordeaux de fort vinaigre et une bonne cuillerée de bouillon, mettez neuf clous de girofle, une trentaine de gros grains de poivre noir; placez au fond d'une casserolle gros comme un œuf de beurre et une tranche de jambon; versez dessus le mélange que vous venez de préparer et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; passez votre sauce, liez-là, s'il est nécessaire; elle doit avoir une belle couleur blonde; ajoutez cinq ou six bons champignons, hachés très menus et sautés dans un peu d'huile d'olive; mélangez à votre sauce, entourez votre plat de tranches de piment doux d'Espagne et mangez de confiance.

Tête de veau en tortue. — Il faut cuire sa tête au court-bouillon, la maintenir bien entière; briser l'os en dessous pour que l'on puisse atteindre facilement la cervelle. Voici maintenant la garniture :

Vous prenez une forte escalope de veau et une tranche de jambon, vous les mettez avec un bon morceau de beurre dans une casserole et vous faites roussir et attacher; vous ajoutez une cuillerée de fécule de pomme de terre, et vous mouillez avec la quantité suffisante du bouillon de votre tête de veau; vous ajoutez à ce jus deux oignons piqués de girofle, une feuille de laurier, du poivre noir et deux gousses de piment, vous faites bouillir, et quand ce jus est réduit d'un quart, vous enlevez oignons, laurier et piment et vous les remplacez par la langue de votre veau découpée en rondelles, des quenelles, des crêtes, des rognons de coq, des champignons, des petits cubes de fond d'artichaud et des lamelles de truffes; vous faites bouillir un quart d'heure, vous liez avec un bon verre de madère, et après vous être assuré que votre ragoût est onctueux et bien relevé, vous le servez autour de votre tête que vous avez eu soin de tenir au chaud.

Le Fricandeau. — Ce bon plat de nos pères est à peu près disparu de l'horizon culinaire; on fait maintenant partout de grosses escaloppes de veau souvent tirées de l'épaule, on les pique, on les rôtit et coloro à peu près dans le fourneau et on les sert avec oseille, chicorée ou tomates, sous le nom de fricandeau.

Restituons la vieille formule : Il n'y a qu'un morceau dans

le veau qui fournisse le fricandeau, c'est le cuissot; il en faut une tranche entière avec sa section d'os à moëlle, épaisse d'un travers de main, une bonne rouelle comme disaient nos grands'-mères : piquez-là sur les deux faces avec de bon lard; gardez-vous d'enlever les parties grasses qui peuvent s'y trouver; beurrez suffisamment une casserole et placez-y votre veau; ne pressez pas trop le feu d'abord; quand il sera bien roux de ce côté, faites-le roussir de l'autre, qu'il commence à s'attacher; alors vous versez un peu d'eau chaude (il ne faut ni jus ni bouillon) et vous agitez pour bien détacher la glace qui tient à la casserole; vous ajoutez un oignon moyen, sel, poivre, un bouquet de persil; vous couvrez bien votre casserole et vous ralentissez le feu, de façon que votre fricandeau sue pendant deux heures encore; enlevez avec soin l'oignon et lo bouquet et servez; vous aurez là un vrai fricandeau.

Foie de veau à la paysanne. — Prendre le foie d'un veau de lait, le dépouiller de ses peaux, le laver à grande eau, le ressuyer, le piquer de gros lardons; le passer au beurre frais jusqu'à ce qu'il soit légèrement roux; le placer avec le beurre qui a servi dans une casserole à couvercle sur une barde de lard frais, mettre au fond un gros oignon, un bouquet persil et laurier, poivre, quatre épices; poser sur le foie une seconde barde; remplir la casserole avec une vingtaine de carottes fraîches, autant de navets fins; mouiller avec un verre de bon bouillon et autant de vin blanc; couvrir, faire cuire feu dessus et dessous sans lever le couvercle et sans trop forcer pendant deux bonnes heures : servir le foie recouvert des bardes et garni des légumes, enlever le bouquet; si la sauce est trop longue, la faire réduire.

Foie de veau sauté à l'Avignonnaise. — Couper le foie en tranches d'un centimètre d'épaisseur; préparer une marinade avec une cuillerée à bouche de fort vinaigre, un demi-verre d'huile d'olive, sel, poivre, une demi-gousse d'ail écrasée, beaucoup de persil haché, le tout battu ensemble: y mariner ses tranches de foie pendant deux heures au moins. Pour la cuisson, prendre un sautoir, y mettre un tout petit morceau de beurre, faire prendre couleur à ses tranches à

grand feu, verser dans le sautoir le reste de la marinade et des fines herbes avec un demi-verre de bouillon, cinq minutes au plus à grand feu. Servir à sauce courte aiguisée de jus de citron.

Ris de veau à la tourangelle. — Blanchissez vos ris; piquez-les de lardons. Préparez une sauce blanche bien fine avec du bouillon de volaille ou de pied de veau; mettez-y vos ris cuire à petit feu pendant une demi-heure avec sel, poivre, un peu de muscade et un bouquet de persil et d'estragon; faire blanchir à part une vingtaine de petits oignons, enlevez de l'intérieur la pousse et remplacez-la par un petit cylindre de truffe; mettez vos oignons ainsi préparés dans votre ragoût; la cuisson achevée, tirez les ris, dressez-les entourés de vos oignons; revenez à votre sauce, goûtez-là, qu'elle soit bien liée, ajoutez-y un peu de beurre fin, un jus de citron et une liaison de deux jaunes d'œufs; passez-là et versez-la un peu épaisse sur vos ris au moment de servir.

Rouelle de veau milanaise. — On la choisit comme pour le fricandeau; on la fend dans toute sa largueur, on place à l'intérieur nne farce composée de débris de volaille rôtie, fines herbes, lard frais et champignons bien hachés, avec sel, poivre et une petite pointe d'ail; on rajuste et on coud les deux parties de sa rouelle et on la fait cuire exactement comme un fricandeau; seulement on sert la viande d'abord et on fait revenir une bonne pincée de fines herbes hachées dans la sauce avant de la verser et on l'aiguise d'un jus de citron.

Le ragout de mouton.—Appelez-le Haricot, Solferino, ou Navarin, cela importe peu; ce qui est intéressant c'est de le confectionner avec soin.

Les morceaux à choisir pour le faire sont les hauts de côtelettes et la partie la plus charnue de la poitrine; on coupe sa viande en carrés larges de deux travers de doigt et on la fait roussir dans du beurre frais ou de la graisse de porc, les deux sont bons; on retire sa viande, et avec le beurre dans lequel elle a frit on fait revenir les légumes, pommes de terre ou navets, qui doivent accompagner la viande et on les met de côté, car ils ne doivent être ajoutés au ragoût qu'une

15.

heure au plus avant la fin de la cuisson. — Vous faites alors un roux très léger qui ne soit ni brûlé ni âcre surtout; vous ajoutez votre viande et vous mouillez avec du bon bouillon; vous salez, vous poivrez,vous mettez deux petits oignons, une gousse d'ail et un bouquet de persil dans lequel est renfermé le quart d'une feuille de laurier; une pincée des quatre épices et c'est tout; couvrez bien votre casserole, un ragoût ne doit jamais cuire à découvert; remuez, secouez de temps en temps; au bout de trois quarts d'heure ou une heure, ajoutez les légumes, pommes de terre ou navets, ou les deux ensemble, mais jamais de carotte; elle est aussi nuisible au mouton qu'avantageuse pour le veau; votre cuisson achevée, enlevez le bouquet, les oignons et la gousse d'ail et servez sans dégraisser.

Si vous voulez votre ragoût à la bretonne, opérez comme ci-dessus, mais remplacez les pommes de terre et les navets par de beaux haricots Soissons, cuits et égouttés, à l'avance mais alors ne les laissez bouillir avec la viande qu'un bon quart d'heure.

Le ragoût de veau se fait de même; le légume est la carotte, quelquefois le petit pois vert; on procède aussi de la même manière pour les ragoûts d'abattis d'oie, de dinde, de canard ou de poulet; seulement dans le ragoût de dinde ou de poulet il faut comme légume la carotte, et avec l'oie et le canard le navet.

Gigot à la française. — Il faut pour rôtir, un gigot de quatre à cinq livres; les moutons des prés salés, les petits bocagers du bas Berri, ceux du Limousin fournissent les meilleurs; il est bien entendu que la gousse d'ail dans le manche est *absolument* indispensable, que le gigot doit être mortifié, dépouillé de ses peaux et de son suif et arrosé non pas avec de l'eau salée, mais avec de bonne graisse et cuit rapidement devant un feu très vif. — Au lieu de le *piquer* d'ail, ce qui ne laisse pas de lui faire des blessures par lesquelles il perd son jus, les gourmands du centre de la France procèdent ainsi : le gigot étant paré, ils le frottent sur toute sa surface avec un mélange d'ail pilé, de sel et de poivre et laissent prendre goût deux heures avant de le mettre en broche.

Epaule à la hongroise. — Prendre une épaule de mouton un peu grasse, la faire désosser, la farcir avec 200 grammes de chair à saucisse dans laquelle on incorpore ail pilé, fines herbes, sel, poivre et épices; graisser un plat de saindoux, le remplir de pommes de terre coupées en tranches, légèrement salées, une ou deux cuillerées d'eau; placer sur les pommes de terre son épaule légèrement frottée de graisse et faire cuire une bonne heure.

Oie farcie aux pommes (*rôti de novembre*). — Parer son oie pour la broche; remplir l'intérieur avec une farce ainsi composée : les foies de l'oie, un volume égal de lard, deux échalottes, persil, sel et poivre, deux belles pommes de terre cuites sous la cendre; bien hacher et mélanger le tout; il faut une bonne heure et demie de cuisson.

Dinde aux marrons (*rôti de Noël*). — Hacher ensemble le foie, un peu de lard et les parties grasses de l'intérieur de la dinde, persil, sel, poivre, quatre épices; il faut que cette farce soit relevée et grasse; avoir une cinquantaine de beaux marrons grillés à l'avance; remplir le jabot et l'intérieur de sa dinde de couches alternées de farce et de marrons. Deux heures de broche pour une dinde moyenne devant un feu ardent; de fréquents arrosements.

Volaille truffée à la périgourdine. — Ayez votre volaille vivante et la quantité de truffes nécessaire; brossez vos truffes, ne les pelez pas, ne les faites pas cuire; quand elles sont prêtes, tuez vivement votre volaille, ne vous occupez pas do la plumer, videz-là rapidement et entassez dans le jabot, dans l'intérieur, partout où vous pourrez en mettre vos truffes crues et entières avec un peu de sel; fermez votre pièce; maintenant plumez-là, dressez-là, mais ne la faites rôtir que le cinquième jour.

Poulet au sang. — C'est le plat de ressource à la ferme pour un déjeuner improvisé; on attrape vite un poulet dans la basse-cour, on lui fait avaler une cuillerée de vinaigre, puis on le saigne et on recueillo le sang avec soin; on le plonge dans l'eau bouillante, on le plume, on le découpe et vite dans la poêle avec un ou deux oignons coupés à morceaux et gros

comme un œuf de beurre frais; on le saute, on le retourne; quand il commence à jaunir on le saupoudre de farine, on fait revenir la farine (un peu de roussi ne gâte rien), on remplit sa poêle d'eau; on sale, on poivre fort et on ajoute un fort bouquet de persil; un bon bouillon d'un quart d'heure en remuant de temps en temps, la sauee est réduite de moitié; on lie alors avec le sang allongé d'un peu de vinaigre; un tour sur le feu et servez vite; cela sent quelquefois la fumée, mais à la eampagne on est indulgent.

Poularde au riz. — Si vous avez mis la poule au pot utilisez-là ainsi : faites crever dans du bouillon la quantité suffisante de riz, égouttez-le; mettez dans un sautoir une tranche maigre de jambon et du beurre, faites roussir et attacher; enlevez le jambon, ajoutez encore un moreeau de beurre fin, un peu de bouillon, très peu et votre riz; peu de sel, une forte pineée de poivre et autant des quatre épiees; sautez bien votre riz, qu'il absorbe tout le eoulis de jambon et le beurre; plaeez votre poule dans le plat que vous devez servir, recouvrez-là en entier de votre riz, faites rapidement prendre couleur sous le four de campagne et servez très chaud.

Canard aux olives. — Préparez votre canard eomme pour la broche, remplissez-le d'olives dont vous avez remplacé le noyau par un filet d'anchois; faites rôtir au beurre et servez sur une tartine de pain grillé graissée de beurre d'anchois; quelques quartiers de citron autour du plat. Procédé très recommandé, surtout pour les pilets, sareelles et rouges-de-rivière et *très appréciable* appliqué aux canetons de Rouen ou nantais.

Le chevreuil. — Son gigot se fait mariner trois jours dans la marinade indiquée plus haut; le quatrième jour, on le retire, on le larde à petits lardons, on le frotte d'huile d'olive et on le suspend jusqu'au moment de le mettre en broehe; il faut le saisir devant un feu vif; son degré de cuisson doit être le même que celui du gigot de mouton; on l'arrose *exclusivement* avec de la graisse de porc.

Les morceaux de *daim*, *cerf* et *sanglier* destinés à la broche so traitent de même, seulement pour le eerf et le san-

glier il faut six jours de bain dans la marinade; ils se cuisent aussi braisés comme le bœuf mariné.

Sauce pour la venaison. — Faire suer dans une casserole avec un bon morceau de beurre une tranche de veau et une tranche de jambon; quand ils sont bien roux et s'attachent, mouiller avec un verre de bon jus; ajouter la valeur d'un verre à bordeaux, d'échalottes hachées, une cuillerée de chapelure fine; laisser faire cinq minutes de bouillon; mettre alors un bon verre de la marinade et laisser bouillir à petit feu un quart d'heure; passer alors sa sauce, voir si elle est bien comme sel, la remettre au feu en y mélangeant une ou deux truffes hachées; couvrir la casserole et laisser bouilloter lentement; au moment de servir incorporer le jus de son rôti et dégraisser si besoin est. Inutile de dire que cette sauce doit être relevée; on peut avec la truffe ajouter quelques champignons hachés et des câpres très fines.

Le civet de lièvre. — En le dépouillant recueillir avec soin tout le sang dans un bol au fond duquel on a mis une cuillerée de bon vinaigre; couper son lièvre à morceaux; couper en morceaux d'égale grosseur 300 grammes de poitrine de porc frais (ne jamais employer ni lard salé ou fumé ni jambon); faire frire sa viande, lièvre et porc; faire un roux léger et blond plutôt que foncé avec de la graisse de porc, bien entendu, le beurre doit être rigoureusement proscrit; mouiller avec moitié bouillon, moitié de vin rouge, ajouter un bouquet de persil, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, épices, sel et poivre; faire cuire à feu lent; au bout d'une heure ajouter une douzaine de petits oignons; continuer la cuisson pendant deux heures au moins; il faut que la viande quitte les os; une demi-heure avant de servir, retirer le bouquet, ajouter six échalottes crues hachées et lier avec le sang; la sauce doit être très courte.

Lièvre à la royale. — Écorcher son lièvre avec soin en ménageant les peaux des flancs; enlever les côtes et les premiers os des cuisses; préparer avec la langue, les foies, cœur et poumons et 500 grammes de porc frais entrelardé une farce dans laquelle vous mélangez deux ou trois bonnes truffes, quatre ou cinq échalottes et des fines herbes; salez,

poivrez cette farce et remplissez-en votre lièvre; cousez-le et dressez-le en rond la tête ramenée vers les pattes de derrière; faites-le revenir dans de la graisse, qu'il soit bien raide; mettez au fond d'un chaudron ou d'une marmite en cuivre deux gros oignons piqués de girofle, deux gousses d'ail, un fort bouquet de persil, thym, laurier, une bonne tranche de jambon, un pied de veau, deux carottes entières et une grosse tomate; disposez votre lièvre au milieu de ces ingrédients de façon à ce qu'il repose sur la tranche de jambon; mouillez avec un litre de bon vin rouge; ajoutez un peu de sel et de poivre en grains et partez à grand feu; votre vin s'enlèvera, tâchez que le feu y prenne; ensuite ralentissez le feu, couvrez votre vase et laissez mijoter *trois heures encore* au moins; alors tirez avec précaution votre lièvre, passez votre jus au clair et servez. Si vous ne mangez pas tout à votre dîner, vous y reviendrez le lendemain à déjeuner et vous le trouverez meilleur encore avec son jus froid pris en gelée.

Levraut ou lapin en compote. — Mettez dans une casserolle gros comme un œuf de beurre; votre gibier coupé en morceaux, quelques petits carrés de porc frais, sel, poivre, épices et une forte quantité d'oignons, de ciboulettes et de persil haché, un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc; couvrez hermétiquement et faites bouillir deux heures.

Salmis de perdreaux. — Le salmis de perdreaux tel que le préparent les chasseurs et les ménagères du centre de la France mérite l'attention des amateurs sérieux; c'est un plat de haut goût, d'une digestion facile et que chacun peut facilement préparer; — jugez-en :

Vous prenez deux bons perdreaux bien en chair, faites-les plumer, flamber, trousser et barder; mettez-les à la broche devant un feu très vif, arrosez-les de lard fondu ou de cette excellente graisse d'oie que préparent si bien les fermières du Périgord; au bout d'un bon quart d'heure retirez-les de la broche; recueillez avec soin le jus qui est tombé dans la lèchefrite, il vous servira tout à l'heure; coupez chacun de vos perdreaux en quatre morceaux; prenez le cou, la tête, les pattes, le gésier, les foies; hachez le tout grossièrement et

placez-les sur le feu dans une cassorole beurrée, avec quatre échalottes entières, sel, poivre, épices, un bouquet de persil (pas de laurier surtout, il n'associe son parfum qu'à celui de la caille) ; mouillez avec un bon verre de bouillon et mettez sur le feu ; pendant que ce mélange bout, préparez des tartines de pain, pas frites, mais simplement grillées ; hachez menu deux échalottes crues, mélangez-les avec le jus que vous avez retiré de la lèchefrite et graissez bien vos tartines de ce mélange ; placez-les de suite dans le plat que vous devez servir et revenez à votre casserole où vous trouverez votre préparation réduite de moitié ; ajoutez alors un verre de bon vin rouge corsé, et, quand l'ébullition recommence, placez dans cette sauce vos morceaux de perdreaux ; laissez-les bouillir cinq minutes seulement, plus longtemps votre gibier perdrait son fumet ; retirez votre viande et dressez-là sur les tartines ; goûtez votre sauce, si elle est d'un bon sel et bien liée ; hâtez-vous de la passer en exprimant le jus des débris de gibier et de la verser dans votre plat dressé ; agrémentez-le de quelques rondelles de truffes si la saison ou votre provision de conserves vous le permet ; servez vito et mangez lentement.

Perdreaux à la Cussy (*rôti*). — M. le marquis de Cussy, un grand gourmand devant l'Éternel, préparait les perdreaux gris ou rouges, mais jeunes et faits à point, de la manière suivante : Il hachait les foies et gésiers de ses perdreaux avec gros comme un œuf de pigeon de lard, une pincée de poivre, mettait cette farce dans l'intérieur des perdreaux et les dressait à l'ordinaire ; puis il plaçait sur l'estomac de son rôti la quantité suffisante de tranches minces de citron dont l'écorce était enlevée et les maintenait avec une large et mince bande de lard enveloppant le tout ; il mettait alors à la broche devant un feu vif pendant une demi-heure, et servait ses perdreaux sur une large tartine de pain grillé graissée de pâte d'anchois et arrosée de jus de citron. C'était simple, facile et succulent.

Règle générale : le beurre, les jus et bouillons doivent être proscrits rigoureusement dans l'arrosage des rôtis de gibier, il ne faut user que de graisse de porc, de lard fondu ou de graisse d'oie ; le beurre est spécialement réservé aux

macreuses, sarcelles, poules d'eau, à la *sauvagine* ou gibier de marais.

La Bécassine. — Il n'y en a que deux varités l'*Ordinaire* et la *Sourde* qui méritent les honneurs de la table; mais si la truffe est le diamant de la cuisine, bien certainement elles en sont les perles. Tuées dans le centre de la France, elles ne craignent aucune comparaison avec la bécasse, le faisan ou les gibiers exotiques les plus renommés. Elles doivent se manger *rôties, en caisse* ou en *pâté;* on peut les manger aussi en *salmis* comme le perdreau.

Rôties. — On les dresse, on les barde; inutile de dire qu'on ne les vide pas; on les embroche devant un feu de bois bien clair et bien vif et on les arrose de suite avec de la graisse de porc ou d'oie bouillante; on place dans la lèchefrite une tartine de pain grillé et non frit sur lequel découle leur jus et les substances de haut goût qui s'échappent du corps pendant la cuisson : au bout d'un quart d'heure on presse sur la tartine le jus de la moitié d'un citron, on sale, on débroche et l'on mange.

On rôtit de la même manière la *bécasse* (mais il lui faut *au moins huit jours* de crochet), la *grive* et l'*alouette*. Les raffinés versent sur la tartine quelques gouttes de sauce aux anchois, ce qui ne gâte rien.

En caisse. — Désosser les bécassines avec soin (et patience); mettre de côté les cous, têtes et pattes; placer dans un mortier les intérieurs de ses oiseaux, un peu de lard fin, gros comme un œuf de moelle de bœuf, autant de mie de pain détrempée dans du lait, sel, poivre, muscade; piler et réduire le tout en pâte, y mélanger quelques petits dés de truffe et de blancs de volaille, remplir de cette farce ses oiseaux désossés, les coudre; ils doivent alors avoir la forme et la taille d'un œuf de dinde; vous les mettez cuire dans une brasière foncée d'une mince barde avec un bouquet garni. un oignon, quelques grains de poivre et quatre clous de girofle; vous mouillez avec un verre de vin blanc, vous posez sur vos oiseaux un papier beurré; vous fermez votre braisière et faites cuire lentement, feu dessus et dessous pendant une heure.

D'un autre côté vous coupez et concassez un pied de veau, vous le mettez dans une casserole avec une carotte émincée, une gousse d'ail, un bouquet garni, vos débris de gibier, sel, poivre; vous mouillez avec de bon bouillon bien limpide et vous faites bouillir jusqu'à réduction en jus ; vous ajoutez alors la cuisson de vos oiseaux et un verre de malaga; vous clarifiez et dégraissez.

Vous prenez ensuite de petits moules en fer blanc de forme ovale, vous disposez dans chacun une bécassine supportée sur deux petits carrés de truffes, vous remplissez le moule de jus et vous laissez prendre; au moment de servir, quand le jus est devenu une gelée bien ferme, vous remplacez vos moules par une cassolette de papier blanc. Il faut une bécassine par convive.

En pâté. — Vous préparez et farcissez vos bécassines comme il est dit à l'article précédent; il en faut six pour un bon pâté. Vous placez sur le fourneau une casserole profonde dans laquelle vous disposez une tranche de jambon non fumé, un pied de veau ou un jarret, vos débris de gibier, moins une ou deux têtes que vous gardez avec leurs plumes pour orner le dessus de votre pâté, vous ajoutez un oignon piqué de clous de girofle, deux carottes coupées en morceaux, sel et poivre, bouquet de persil et laurier; remplissez avec le bouillon de votre marmite et laissez cuire.

Pendant ce temps-là vous préparez une farce avec une quantité égale de lard frais, la glande d'un ris de veau et de la mie de pain trempée dans du lait; vous ajoutez une échalotte, un peu de persil, quelques feuilles d'estragon, sel, poivre et quatre épices; vous faites votre farce bien fine et un peu relevée. Vous graissez votre moule d'huile et y disposez votre pâte assez épaisse pour qu'elle ne se fende pas à la cuisson; vous mettez au fond une bande de lard mince, une couche de farce; vous disposez dessus trois de vos bécassines farcies, vous comblez les vides avec quelques petits lardons fins et assaisonnés, quelques filets de volaille et quelques morceaux de truffes, vous recouvrez d'une couche de farce et disposez de même vos trois dernières bécassines; vous placez dessus le reste de votre farce et terminez par une mince barde de lard; vous scellez bien votre couvercle et ornez votre pâté

suivant votre goût; vous le fardez avec un œuf battu et le mettez à un four doux après avoir eu le soin de placer dans la cheminée une carte roulée pour la maintenir ouverte. Pendant qu'il cuit vous terminez votre jus et le clarifiez; vous en prenez la quantité que vous arbitrez nécessaire pour remplir les vides que la cuisson aura faits dans votre pâté, vous y ajoutez un petit verre de bonne eau-de-vie et le tenez au chaud sans bouillir.

Votre pâté sorti du four, vous le laissez froidir une heure, vous enlevez la carte, vous introduisez votre jus jusqu'à ce que le pâté soit bien plein, vous faites avec une de vos têtes entourée de pâte fraîche du côté du cou une espèce de bouchon avec lequel vous fermez hermétiquement votre pâté; vous le laissez bien froidir jusqu'au lendemain.

Albrans rôtis au cresson. — L'albran est le premier gibier; c'est le jeune canard sauvage de la grande espèce, né dans les étangs de la Bresse, de la Sologne ou de la Brenne; c'est un gibier français par excellence, facile à tuer avec un bon épagneul et qui offre aux gourmets un des meilleurs rôtis de la saison.

Si donc vous avez la bonne fortune de vous procurer un albran à peine croisé, tué du matin ou au plus tard de la veille, rentrez chez vous promptement, faites-le plumer, flamber et vider; remettez les foies, cœur et gésier à l'intérieur du corps avec une forte pincée de sel et pareille dose de poivre noir; faites embrocher et rôtir à un feu très vif, arrosez avec de bon beurre, et après un quart d'heure de cuisson servez sur une rôtie arrosée du jus d'un citron et entouré de cresson frais.

Le bourgogne corsé est très digestif avec ce rôti.

Petits gibiers. — Les rouges-gorges, rouges-queues, bec-figues et généralement tous les petits oiseaux à bec fin composent un délicieux rôti très apprécié des gourmets de Nancy et considéré comme le comble du raffinement par les Provençaux des environs d'Avignon. Il n'y a pas pour eux de vrai dîner sans le *rôti de petits oiseaux*.

Ils les servent bardés de lard, très rissolés et reposant sur une tartine de pain grillée recouverte d'une couche de fines

herbes, d'estragon, de sel et poivre noir délayés avec quelques cuillerées d'huile d'olive; des câpres parsèment le plat que l'on entoure de fleurs avant de le déposer sur la table.

L'ortolan. — A passé longtemps pour la formo palpable sous laquelle les dieux de l'Olympe ont bien voulu révéler l'Ambroisie aux mortels; on n'en fait qu'une bouchée, mais quelle bouchée ! Il faut qu'il soit gras, étouffé et non vidé, entouré d'une feuille de vigne et rapidement rôti à grand feu dans une enveloppe de papier légèrement huilé; pas d'autre assaisonnement qu'un peu de sel. On le mange aussi cuit à l'étouffée dans une coquille d'œuf bien lutée; de toute manière il est exquis.

Sarcelle, poule d'eau, râle d'eau, marouette. — Ces gibiers de marais que les chasseurs nomment *la sauvagine*, se mangent rôtis au beurre, sans être bardés; cuisson rapide à feu vif; on les sert sur une tartino de pain grillé recouverte de beurre d'anchois, saupoudrés d'un peu de poivre noir; on verse sur le tout leur jus aiguisé de citron. Préparés ainsi, vingt-quatre heures au plus après leur mort, ils constituent un rôti de haut goût très appréciable.

Terrine-château. — La terrine-château est le plat de fondation des déjeuners dans le centre de la France, aussitôt la chasse ouverte. C'est une excellente préparation savoureuse et nourrissante qui permet d'utiliser les pièces de gibier que l'inexpérience ou la trop grande promptitude à tirer des jeunes chasseurs a mises dans l'impossibilité de s'élever au rang de rôti.

Vous ferez plumer quand même, vider et flamber les cailles, perdreaux rouges ou gris que votre cuisinière aura déjà voués au baquet ou au chat; pendant que cette opération se fera, vous choisirez une terrine allant franchement au feu; vous la garnirez à l'intérieur d'une mince barde de lard frais; vous détacherez de votro gibier les ailes, cuisses et parties de chair encore présentables; vous préparerez une douzaine de petites escalopes de veau et autant de lames de lard frais, larges et épaisses comme des pièces de cinq francs; vous direz à votre cuisinière de mettre sur un feu

vif une casserolle dans laquelle elle fera revenir tous vos débris de gibier et un oignon haché grossièrement; elle mouillera avec un verre de bon bouillon, ajoutera du sel, une feuille de laurier et veillera à ce que le tout cuise rapidement.

Pendant cela, vous reviendrez à votre terrine; vous prendrez vos morceaux de gibier, les foies de perdreaux, vos escalopes de veau et de lard; vous les roulerez dans un mélange de fines herbes très menues, de sel, de poivre et d'un peu de muscade; vous rangerez votre viande dans la terrine en entremêlant avec goût le gibier, le veau, le lard et les foies; à ce moment votre jus doit être cuit, vous le passerez avec soin, y ajouterez une ou deux cuillerées de bonne eau-de-vie et le verserez sur votre terrine; recouvrez alors vos viandes d'une mince barde de lard, mettez le couvercle, lutez-le avec un peu de farine délayée dans l'eau, et faites cuire au four à une chaleur modérée pendant une bonne heure; portez votre terrine à la cave, laissez-la refroidir et le lendemain mangez à déjeuner en arrosant avec du petit Saumur ou du Vouvray.

Pâté de lièvre.—Prendre un lièvre tué depuis deux jours, enlever les filets; détacher toutes les chairs, y joindre le foie, les poumons, le cœur, peser le tout; ajouter les deux tiers du poids de porc frais gras pris dans le collet, un tiers de veau, hacher le tout avec force persil, un gros oignon, un quart de feuille de laurier, saler, poivrer fortement, deux pincées des quatre épices en poudre; faire ce hachis très menu et y ajouter le sang que l'on a pu recueillir en dépeçant le lièvre; larder les filets que l'on a levés au début de l'opération, les mariner une heure ou deux dans un bain de vin rouge, sel poivre, thym et épices. Prendre alors une terrine oblongue de capacité convenable, la foncer d'une barde de lard mince, étendre une couche de farce, la moitié à peu près; placer dessus ses filets sortis de la marinade, entremêlés de quelques gros lardons assaisonnés; recouvrir du reste de la farce, terminer par une barde de lard mince; arroser d'une cuillerée de marinade; placer le couvercle et le luter avec de la pâte; trois heures au moins dans un four dont on vient de retirer le pain.

On peut procéder de même pour le pâté de filets de chevreuil ou de cerf.

Quelques gros morceaux de truffes et les pelures ajoutés à la farce ne gâtent rien.

Pâté de Pâques à la berrichonne. — Hachez ensemble 1 kilogramme de porc frais gras, 500 grammes de veau, persil, un oignon un peu gros, sel et force poivre. Ayez huit œufs durs pelés et coupés en deux dans le sens de la longueur. Faites une abaisse de pâte broyée sans y mettre d'œuf; étalez-la sur votre plafond; mettez au milieu une bonne couche de hachis; recouvrez chaque moitié d'œuf d'un peu de beurre, sel, un peu de muscade; rangez-les côte à côte sur votre hachis; recouvrez avec ce qui vous reste de hachis; placez sur le tout un peu de laurier; fermez votre pâté; décorez-le à votre idée; dorez-le à l'œuf; deux heures de cuisson au four après le pain.

LES POISSONS

Le Turbot.— C'est un excellent poisson à chair ferme, sans filandres, à saveur fine; nourrissant et digestible au plus haut degré. Seulement c'est un des gros bonnets de nos mers. Il y vit un peu comme faisaient les seigneurs du moyen âge, détroussant les passants ; y a-t-il un petit courant, une éclaircie dans les herbes, un ressac près d'une roche, vous pouvez être sûr qu'il est là, revêtu d'algues vaseuses, bien caché, embusqué la gueule ouverte et prélevant impitoyablement sa provende sur les convois de menu fretin qui passent à sa portée. A ce métier il s'engraisse, jusqu'au jour où une digestion trop laborieuse le rend moins alerte et le conduit dans le filet du pêcheur, d'où il vient échouer sur nos tables au milieu d'un lit de persil frisé et escorté d'une sauce aux crevettes ou hollandaise. Ce gros personnage fait l'important même après sa mort; il ne suffit pas de s'en faire servir un morceau convenable pour pouvoir apprécier sa saveur ; débité avant sa cuisson, mené trop vite pendant cette opération capitale, il se dénature absolument et devient l'insipide sosie d'un morceau de raie mangé trop frais. Aussi, en dehors des repas sérieux où on le sert entier, un gourmet n'en mange jamais. Son apprêt est bien simple cependant et n'exige qu'un peu de soin. Vous nettoyez votre sujet, vous raclez ses petites écailles qui s'en vont facilement, vous le videz et l'essuyez bien, vous frottez ensuite son beau ventre blanc avec des morceaux de citron dont le jus conserve la blancheur et la fermeté de la chair; puis vous le couchez sur la grille d'une turbotière étendu sur un lit de persil, de carottes émincées très menu et de tranches d'oignon que vous parsemez de poivre en grain et de gros sel et sur lequel enfin vous jetez les débris du citron qui ont servi à sa toilette : vous mouillez

avec moitié lait et moitié eau et vous mettez sur un feu très doux que vous poussez jusqu'à ce que votre court-bouillon arrive presque au point d'ébullition; vous restez à côté et surveillez, car il ne faut pas le laisser bouillir un seul instant. Au bout de trois quarts d'heure ou d'une heure, suivant sa taille, votre poisson est cuit à point; vous le tirez avec précaution et le dressez le ventre en l'air sur un plat recouvert d'une serviette ; vous servez et mangez avec une sauce à votre convenance.

Pâtés d'anguille. — On prépare d'excellents pâtés en croûte avec diverses sortes de poissons, notamment avec l'esturgeon, le saumon et le thon frais, mais le meilleur, à mon humble avis, est celui d'anguille qui a valu à la ville d'Abbeville, dans laquelle on les confectionne si succulents, une inscription en bon rang sur la carte gastronomique. — En voici la recette :

Procurez-vous une anguille de bonne provenance, écorchez-là, coupez-là en trois tronçons de la longueur que vous voulez donner à votre pâté; préparez un court-bouillon avec un oignon en tranches, thym, persil, ail, sel, poivre, clous de girofle et citron, un verre d'eau et un verre de vin blanc ; faites blanchir dedans votre anguille pendant cinq bonnes minutes ; retirez-la, enlevez l'arête du milieu et les quelques petites qui y adhèrent ; jetez ces arêtes et la tête de l'anguille dans votre court bouillon et remettez-le au feu pour le faire réduire de moitié. Préparez une farce ainsi : hachez ensemble deux jaunes d'œufs durs, deux ou trois laitances de carpe, et gros comme un bon œuf de mie de pain détrempée dans du lait bouillant; incorporez à cette farce les peaux et ébarbures de deux bonnes truffes, salez, poivrez, assaisonnez d'une bonne pincée de muscade. Cette farce doit être très fine et relevée ; vous garnissez votre moule de pâte, vous mettez au fond quelques petits morceaux de beurre très frais et vous étendez par-dessus une couche d'un centimètre de votre hachis ; vous placez ensuite côte à côte deux de vos tronçons d'anguille dans lesquels vous avez remplacé l'arête enlevée par un petit cylindre de truffe, vous placez dessus quelques petits morceaux de beurre, puis votre troisième tronçon ; vous bouchez avec soin tous les vides en y faisant

pénétrer de la farce, et vous terminez en recouvrant d'une couche de tout ce qui vous reste de hachis; vous revenez alors à votro court-bouillon, qui doit être très réduit, vous le passez et le versez tiède sur votre pâté; vous placez alors votre couvercle de pâte que vous scellez bien et qui doit ménager un peu de vide à l'intérieur; vous l'ornez, le dorez à l'œuf et le mettez au four trois quarts d'heure. Laissez refroidir douze heures et mangez de confiance.

Tous les autres pâtés de poisson doivent se préparer de la même manière; pour le pâté de thon, il faut remplacer la muscade par du girofle et la laitance de carpe par un foie de raie, qui donne au pâté une saveur et un montant très prisé des amateurs.

Matelotte-marinière. — La véritable matelotte se fait ainsi: Prendre une carpe, laitée autant qu'il est possible, du poids d'un kilogramme, une anguille do rivière de même poids, nettoyer et vider ce poisson, en ayant soin de conserver la laitance et les boyaux de la carpe après avoir enlevé le fiel: couper ce poisson par tronçons à peu près égaux rouler très légèrement tous les morceaux dans la farine, les placer dans un chaudron bien recuré, ajouter une gousse d'ail, un bouquet de persil dans lequel on renferme le quart d'une feuille de laurier, sel, poivre, une pincée des quatre épices; mouiller avec de bon vin rouge encore nouveau et très coloré (les gros vins du Cher sont excellents, ceux du Midi donnent quelquefois un peu d'âpreté); faire revenir à part sans trop roussir dans du beurre bien frais une douzaine de petits oignons; préparer cinq à six boulettes de farine pétrie avec du beurre fin et grosses chacune comme une petite noix: quand tout est préparé ainsi, mettre le chaudron sur un feu bien vif de menu bois; au bout de quelques instants l'ébullition commence, le vin monte dans le chaudron et le feu prend à l'alcool qui se dégage; jeter successivement les petites boulettes préparées et secouer alternativement le chaudron, sans l'ôter du feu, de droite à gauche et de gauche à droite; ajouter alors les petits oignons et leur cuisson, laisser bouillir plus lentement après avoir joint au tout les boyaux et la laitance de la carpe; aussitôt le poisson cuit, le retirer avec soin, le dresser sur un plat, la tête de la carpe au mi-

lieu; donner encore un ou deux tours de bouillon à la sauce qui doit être bien liée, la verser sur le poisson et entourer le tout de croûtons frits au beurre frais.

Quelques personnes tiennent la sauce un peu longue, et après avoir retiré le poisson pochent dedans des œufs, qu'ils servent autour du plat.

Carpe ou Brochet au bleu.—Sauce.—La grosse carpe ou le gros brochet se cuisent au vin rouge pur, avec un bouquet, composé comme celui de la matelotte, quelques gousses d'ail, du sel, une petite poignée de poivre en grain et quelques clous de girofle ; on vide son poisson par les ouïes, mais on a soin de ne pas l'écailler ; — on prépare pour les manger chauds une sauce excellente de la manière suivante : hachez très menu une douzaine d'échalottes, faites-les revenir dans de bon beurre avec une forte cuillerée de farine ; il ne faut pas laisser roussir ; on mouille avec la quantité suffisante du court-bouillon du poisson que l'on a eu soin de passer ; on laisse bouillir dix minutes, on lie en ajoutant gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, que l'on fait fondre en tournant toujours et l'on sert.

Carpe frite. — On connait très peu la carpe à Paris, la carpe frite pas du tout ; il faut une carpe de deux livres, la fendre par le dos de la tête à la queue et l'ouvrir de façon que la peau du ventre semble servir de charnière aux deux morceaux qu'elle réunit ; saler et fariner ; placer dans une large poèle remplie de friture à l'huile très bouillante, maintenir son poisson avec l'écumoire pour l'empêcher de se replier ; faire cuire ensuite les œufs ou la laitance ; servir très chaud et très croquant.

Carpe au foie de lotte. — C'était le plat de gala d'un excellent bonhomme à face de chanoine et au sourire narquois, qui habitait St-Genou, près Brisepaille, en plein pays de Rabelais, sur les bords de l'Indre, rivière ou la lotte abonde. Chaque année, vers le mois de juin, M. Franq... se procurait une douzaine de lottes bien dodues, et une carpe laitée de 2 à 3 kil. ; il faisait écailler et vider la carpe ; mettait de côté les boyaux et la laitance ; puis *Marie*, par ses ordres, effondrait les 12 lottes et mettait à part leurs foies jaunâtres et succu-

16

lents ; ensuite elle plaçait dans une grande casserole la chair de ses lottes, les boyaux de la carpe, une carotte émincée, un oignon et un bouquet garni, elle remplissait d'eau et laissait bien bouillir ; puis elle retirait carotte, oignon et bouquet, écrasait bien son poisson et passait le tout à l'étamine pour en avoir un jus épais qu'elle allait utiliser.

Elle revenait ensuite à sa carpe, nettoyait bien, sans le laver, l'intérieur; puis avec deux jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain détrempée dans du lait, la laitance de la carpe, du persil, de la ciboulette, du poivre, et un peu des quatre épices en poudre, elle confectionnait une farce mollette ; elle prenait ensuite ses foies de lotte, les salait, poivrait et saupoudrait de fines herbes, puis les rangeait dans les cavités de la carpe, les alternant avec des lamelles de beurre bien frais et des couches de sa farce : après quoi, elle plaçait le poisson ainsi farci dans un plat allant au feu, avec un bon morceau de beurre, versait dessus un peu de son jus du poisson, saupoudrait d'un peu de sel et de poivre et mettait au four ; il fallait une heure de cuisson et de fréquents arrosages, même il était prudent de retourner la carpe au bout d'une demi heure : pour avoir un degré bien égal de cuisson ; pendant la durée de cette opération, *Marie*, revenait au reste de son jus de poisson, y faisait fondre gros comme un œuf de bon beurre, et décrochant de la cheminée un chapelet de morilles sèches car on n'en trouve plus de fraiches, en Touraine, au mois de juin, elle les lavait bien à l'eau et les mettait revenir dans son jus.

Cependant la carpe était cuite et bien dorée ; les convives du père Francq... avaient absorbé déjà la classique tête de veau ; il était temps de servir la pièce de résistance ; *Marie* prenait alors le plus grand plat long de la maison, le plongeait dans l'eau bouillante pour le mettre à une bonne température et dressait avec soin sa carpe au milieu; elle disposait autour en cordon les morilles, puis mélangeait habilement la cuisson de la carpe et le jus où avaient cuit les morilles, tournait et liait ce jus, l'aiguisait d'un verre de bon cognac, et le trouvant à point, en baignait son poisson, qu'elle s'empressait de porter aux convives impatients... Vingt-sept années de suite, le 20 juin, *Marie* a préparé ce plat pour les mêmes convives et vingt-sept années de suite il est revenu vide sans que la

pauvre *Marie* ait pu sucer de son chef-d'œuvre autre chose que les arêtes... Ingratitude des gourmands !

Sole aux fines herbes. — Ecorcher, vider et essuyer son poisson, sans le laver ; couper avec des ciseaux les barbes et nageoires ; foncer un plat allant au feu de beurre frais mariné de fines herbes hachées très menues ; placer le poisson sur ce lit, le recouvrir du même beurre et commencer la cuisson ; après cinq minutes d'ébullition verser dans le plat une sauce blanche bien liée, dans laquelle on a fait revenir une ou deux douzaines de champignons coupés en tranches, couvrir d'un four de campagne et faire gratiner un peu avant de servir. —

La sole au vin blanc s'obtient par le même procédé, seulement on emploie le vin au lieu d'eau pour la confection de la sauce — mettre cette sauce bien liée seulement au moment de servir pour éviter qu'elle se tourne ou ne se recouvre d'une peau du plus mauvais effet.

Timbale de langues de morue. — Vous faites cuire vos langues préalablement dessalées, dans un bain composé d'oignon grossièrement haché, de deux gousses d'ail, d'une poignée de persil, le tout bouilli dans moitié eau et moitié lait ; avec ce court-bouillon passé au clair, vous préparez une sauce blanche bien beurrée, poivrée de poivre blanc et émoustillée d'une petite pointe de poivre rouge ; vous parez vos langues et les mettez dans cette sauce avec une cinquantaine de crevettes grises épluchées avec soin, et un plein verre de petits dés de fonds d'artichauts cuits à l'eau, vous finissez votre ragoût après cinq minutes de cuisson, par une liaison de jaunes d'œufs et vous versez, sauce courte, dans votre croute de timbale.

Saumon grillé. — Coupez-le en tranches d'un centimètre d'épaisseur, frottez les tranches d'un peu d'huile, salez, faites griller rapidement et servez sur du beurre frais manié de persil ; quelques câpres fines et un peu de jus de citron.

Harengs-saurs à la suédoise. — Vous échaudez vos harengs (les plus gros sont les meilleurs) vous enlevez la peau et les arêtes, vous les découpez en filets que vous mettez ma-

riner deux heures dans de l'huile d'olive : — Vous hachez très menu de l'estragon, du cerfeuil et une cullicrée de càpres ; vous placez ces ingredients dans un mortier ou un bol avec six jaunes d'œufs durs, une cuillerée de très fort vinaigre, un peu de sel, et une forte pincée de poivre noir ; vous écrasez et amalgamez en ajoutant trois cuillerées de bonne huile ; (vous pouvez utiliser celle ou ont mariné vos harengs) ; votre sauce doit être épaisse et bien liée ; foncez-en votre plat et servez dessus vos filets de hareng.

Sauce aux moules. — Il faut choisir les petites moules à chair jaune, elles sont préférables ; les faire ouvrir dans la casserole avec un peu, très peu d'eau salée ; avec l'eau qu'elles ont rendu vous préparez une sauce blanche, très beurrée, que vous tenez un peu épaisse ; laissez-là bien cuire ; il faut qu'elle ait le goût un peu relevé surtout en poivre ; cinq minutes avant de servir, ajoutez des moules détachées des coquilles, une pointe de citron et liez avec deux jaunes d'œufs. — Cette sauce se sert avec toute espèce de poissons, mais spécialement avec le carrelet, la raie, la sole et les gros merlans.

Homard bretonne. — Hâchez ensemble quatre à cinq gousses de piment, une gousse d'ail, et deux oignons moyens ; beurrez légèrement le fond de votre casserole ; placez-y ce hachis ; posez dessus votre homard ou votre langouste vivante ; salez, ajoutez du poivre en grain, un citron pelé coupé en tranches, quatre clous de girofle, un bouquet de persil et la moitié d'une feuille de laurier ; placez deux gros merlans de chaque côté de votre homard, mouillez avec du vin blanc et faites cuire rapidement ; retirez votre homard, nettoyez-le et tenez-le au chaud ; prenez toute la chair de vos merlans ; pilez-là en pâte très fine ; votre cuisson et les débris des merlans sont toujours sur le feu ; faites réduire de moitié, passez en exprimant bien le jus de vos ingredients, votre sauce doit-être devenue épaisse, elle doit-être relevée, pimentée, mais pas trop salée ; ajoutez-y un petit verre d'eau-de-vie ; revenez à votre chair de merlan, incorporez-y quatre jaunes d'œufs durs : mélangez bien et ajoutez petit à petit votre sauce ; le tout doit former une purée de teinte jaune paille ; étendez-là dans un plat chauffé à l'avance, posez le homard dessus — mangez chaud en buvant quelques verres de Meursault. —

Muscadelle de langouste. — Pilez ensemble 125 gr. de crevettes grises et l'intérieur du corps de votre langouste, cuite à l'avance, passez cette purée ; incorporez cent grammes de beurre fin, sel, poivre blanc et *muscade en poudre* ; délayez avec une ou deux cuillerées de bonne crème double : beurrez un plat allant au feu, étendez-y la moitié de votre purée, disposez dessus votre chair de langoustes coupée en tranches, recouvrez du reste de votre purée ; garnissez votre plat de champignons passés au beurre ; saupoudrez légèrement de fine chapelure et faites prendre couleur très rapidement ; — une interposition de quelques lamelles de truffes entre les tranches de langouste ne peut qu'augmenter la finesse de ce mets facile à préparer et digne des faveurs des gourmets les plus raffinés.

Papillottes de Thon à la Cavour. — Je tiens la recette suivante d'un Piémontais gourmet, attaché au cabinet du grand ministre italien, qui m'a affirmé que ce plat paraissait régulièrement chaque semaine sur la table de M. de Cavour et que le roi Galant-Uomo venait souvent en manger sa part, et quelle part ! sans attendre l'invitation de son ministre. — Voici la recette, essayez-en, et si vous n'êtes pas content, vous avez le droit incontestable de n'y pas revenir.

Prendre autant de tranches de thon que l'on veut avoir de papillottes ; elles ne doivent pas avoir plus d'un centimètre d'épaisseur ; enlever la peau et l'arête du milieu en ayant soin de respecter la partie noire, le sang coagulé, qui est excellent ; préparez une marinade avec sel, poivre noir, pincée de muscade, le jus d'un citron et deux cuillerées d'huile d'olive.

— Placez-y vos tranches de poisson deux heures avant de les faire cuire en ayant soin de les retourner de temps en temps. — Hachez très menu quelques feuilles d'estragon, des ciboulettes et du persil (ce dernier doit dominer) ; votre hâchis d'herbes bien préparé, vous l'incorporez dans la marinade et en faites une espèce de pâte, en quantité suffisante pour recouvrir vos tranches de deux côtés.

— Prenez alors du papier blanc, frotté d'huiles d'olives, placez-y une couche de votre pâte d'herbes, une tranche de thon, recouvrez d'herbes et fermez votre papillote ; préparez

ainsi toutes vos tranches et faites griller, bien cuit, mais à feu doux — Servez chaud et mangez avec la sauce ci-après :

Prenez 4 jaunes d'œufs durs, placez-les dans un mortier, avec sel, poivre noir, un peu de poivre rouge, les jus d'une tomate, pilez et délayez le tout; incorporez, en remuant toujours dans le même sens, de l'huile de façon à former une mayonnaise, au moment de servir ajoutez un filet de fort vinaigre — votre sauce doit être bien liée, avoir de la consistance et une belle couleur orangée. — Servez à part, mangez ensemble, buvez frais et si vous n'êtes pas réconcilié avec le thon — inutile de tenter une seconde expérience.

Les Écrevisses. — Il les faut grosses et bien vivantes ; les meilleures sont les plus foncées de couleur, à reflets presque bleuacés et à teintes rouges en-dessous et près des pattes ; — Lavez-les, mettez--les dans un chaudron avec une branche de thym, une feuille de laurier, deux gousses d'ail, un peu d'écorces de citron ; une poignée de gros sel, autant de poivre en grain ; mouillez avec un verre de bon vin blanc et deux verres de vinaigre très fort ; mettez au feu, en jetant dans le chaudron, gros comme une noisette de bon beurre et un morceau de sucre. Aussitôt qu'à l'ébullition votre court bouillon s'est enlevé et à recouvert vos écrevisses, elles sont cuites : renversez le tout dans une terrine, couvrez d'un linge et laissez resuer une heure ; après quoi vous pouvez retirer, essuyer, dresser et manger vos écrevisses.

Quelques amateurs conservent un peu de court bouillon tiré au clair, l'additionnent d'un jus de citron et s'en servent comme sauce.

LES LÉGUMES.

Haricots rouges. — Les tremper six heures au moins, les cuire le même laps de temps, assaisonnés de sel, bouquet de persil et laurier, un gros oignon ; un quart d'heure avant de les servir, retirer l'oignon et le bouquet, ajouter un verre de vin rouge ; si vous les voulez au maigre, un bon morceau de beurre frais ; si vous les voulez au gras, cent grammes de lard de poitrine, coupé à petits dés et à demi-fondu à la poèle ; dans les deux cas, laisser bouilloter un quart d'heure et servir *très cuits*, aiguisés d'une pincée de poivre noir.

Haricots blancs. — Que vous employiez le petit haricot riz, celui du Loir-et-Cher ou le gros Soissons, il faut toujours baigner vos haricots à l'eau fraîche pendant six heures avant de les mettre cuire ; ne jamais les empoter avec de l'eau chaude, mais au contraire à l'eau froide, c'est le seul moyen qu'ils cuisent bien et soient tendres, ajouter à l'eau de cuisson, oignon et bouquet comme pour les rouges ; de 6 à 8 heures de bouillon suivant leur *espèce* et leur *âge*, — Cuits ainsi, vous les préparez : *à la maître d'hôtel*, en les assaisonnant d'un bon morceau de beurre marié de persil hâché, un peu de poivre et un tout petit filet de vinaigre et servez, le beurre à peine fondu : — *A la poulette*, en remplaçant leur eau de cuisson, par un bon verre de lait chaud ; beurre fin, un peu de poivre faire bouillir à courte sauce et lier avec deux jaunes d'œufs frais ; — *au jus*, la garniture forcée d'un gigot rôti et servi suivant les règles ; — *le Soissons* doit être préféré ; quand il est bien cuit, on enlève toute l'eau et on la remplace par le jus qui a arrosé le gigot, on saute ses haricots dedans, quelques minutes et on le sert autour du rôti dans le même plat que lui, afin qu'ils profitent jusqu'à la dernière goutte du jus rosé qui s'épanchera pendant la dissection.

On mange aussi les haricots rouges ou blancs en purée.

Les blancs froids, additionnés de cresson alénois, de ciboulette, de persil haché et d'un peu d'ail vert forment, surtout si on les assaisonne avec l'excellente huile de noix du Dauphiné, une salade de haut goût, qui à la campagne termine agréablement un déjeuner au mois d'avril.

Le cossonet de Monbard. — Vous avez des Soissons bien cuits, vous les égouttez et les posez dans un plat allant au four, dans lequel ils seront servis ; vous placez au fond de ce plat un peu de graisse de porc ; vous prenez alors un carré de porc frais, un peu gras ; vous le frottez d'un mélange de sel, poivre noir, ail écrasé ; vous disposez deux brochettes ou deux attelets en travers de votre plat et vous placez dessus votre viande assaisonnée comme je viens de le dire ; vous mouillez avec un demi-verre de jus ou bon bouillon et vous mettez promptement dans un four bien chaud ; votre carré doit être placé le gras en dessus, afin que cette partie rissole vivement et que le jus onctueux qui en découle se mélange aux haricots ; au bout d'une heure votre préparation est prête, vos haricots sont recouverts d'une espèce de jus roussâtre ; vous pouvez servir et si vous avez un estomac solide, vous retournerez sans risque à ce plat excellent mais un peu énergique peut être, pour les sucs gastriques affadis du parisien.

Le cassolet de Toulouse. — Il a certainement une origine commune avec le plat bourguignon que nous venons de vous décrire, seulement le voisinage de l'Espagne et l'imagination languedocienne aidant, il est devenu un peu plus compliqué : — La base reste la même : Des haricots blancs de l'espèce la meilleure, bien cuits et égouttes de leur eau ; on les verse dans un plat allant au feu, préalablement enduit de l'excellente graisse d'oie ou de canard que produit le midi, on place dessus un membre d'oie confit, un morceau d'épaule de mouton piquée d'ail, quelques menues tranches de jambon, on entoure son plat d'un cordon de saucisses dites de Toulouse, on sale, on poivre, on épice ; puis on arrose le tout d'une ou deux cuillerées de bon jus de viande, et de l'eau d'une ou deux tomates, puis on met au four ; il faut au moins deux heures,

trois parfois, de cuisson lente, mais continue ; le jus qui découle des viandes sature les haricots, les imprègne de son arôme ; alors on enlève les viandes, on égalise, on nivelle le dessus de son plat, et on le remet prendre un peu de couleur sous un four de campagne ; — A l'inverse du plat bourguignon, où la viande se sert sur les haricots qui en deviennent ainsi la garniture, — ici les haricots du *cassolet* se servent seuls, ils sont tout le mets ; la viande, si le plat a été bien traité, a dû donner tout son suc et doit être rejetée comme sèche et insipide. Mais les haricots ! Essayez-en !

Concombres à la Poulette. — Il faut choisir des concombres à écorce jaune foncé, bien mûrs ; les peler, enlever les graines et les couper en morceaux gros comme des œufs ; les mettre cuire dans de l'eau salée, dix minutes suffisent ; les égoutter ; puis les sauter avec un bon morceau de beurre très frais ; ajouter un peu de sel s'il est nécessaire, une pincée de poivre blanc et un peu de persil haché très fin ; au moment de servir, lier avec un jaune d'œuf : — Ils sont excellents seuls et parfaits comme garniture d'un rôti de veau ou d'un gigot. —

Haricots verts à la poulette. — Cuisez-les à l'ordinaire dans de l'eau salée ; tenez-les un peu croquants ; avec l'eau de leur cuisson, un peu de farine et beaucoup de bon beurre, préparez une sauce blanche bien liée ; mettez-y vos haricots mijoter cinq ou six minutes, liez avec un jaune d'œuf dans lequel vous avez écrasé le quart d'une gousse d'ail et servez.

Choux farci. — Prenez une pomme de choux frisé, bien dure et bien blanche ; blanchissez-là à l'eau bouillante ; enlevez le coton et les grosses côtes, entr'ouvez les feuilles et glissez dedans une farce composée de chair à saucisses, de débris de volaille rôtie, de fines herbes, sel, poivre et épices ; il faut qu'elle soit relevée ; fermez votre choux ; ficelez-le ; mettez-le dans une casserole sur une barde de lard ; mouillez avec de bon jus de viande et faites cuire feu dessus et dessous pendant une heure et demie.

Navets glacés. — Ayez de bons navets bien tendres, tournez-les tous de la même grosseur et mettez-les dans un

sautoir avec du beurre et très peu de sel ; faites cuire, en les sautant, à feu modéré pendant une heure ; forcez alors le feu, que vos navets deviennent bien roux ; saupoudrez-les d'un peu de sucre ; vos navets cuits, tirez-les dans le plat où vous devez servir ; versez dans votre sautoir un verre de madère, faites bouillir afin de bien détacher les parties caramélées, et versez ce jus sur vos navets. — On prépare de même de *gros oignons* frais cueillis, en ayant soin d'enlever la pousse et l'attache des racines.

Blinis de pomme de terre. — Prenez vingt pommes de terre bien farineuses, cuites à la vapeur, pelez-les, écrasez-les, passez-les ; mettez cette purée dans une casserole, avec une demi-livre de beurre fin fondu à l'avance, six onces de farine de froment, un peu de sel, une pincée de sucre, trois jaunes d'œufs et trois-quarts de litre de lait, mélangez bien le tout fouettez vos trois blancs d'œufs, mélangez-les rapidement avec le reste et faites cuire vite avec feu dessus.

Pommes de terre soufflées. — Les couper en tranches très minces ; les jeter cinq minutes dans une friture très chaude ; les retirer, les laisser refroidir quelques minutes, réchauffer sa friture encore plus chaude que la première fois, y rejeter ses pommes de terre, les retirer et servir aussitôt qu'elles sont bien gonflées.

LA TRUFFE

Encore une *calomniée*, pas une *méconnue* par exemple, car malgré les moralistes qui la prohibent sous le fallacieux prétexte qu'elle surexcite certain penchant naturel, et les médecins qui l'accusent d'être indigeste, probablement pour être seuls à la croquer, je ne connais personne qui ne l'accueille avec un sincère enthousiasme et ne la mange avec une béate componction. — Non, croyez-le bien, la truffe (moralement) n'est pas aussi *noire* qu'on se plait à le dire ; elle ne trouble pas plus les ménages que la digestion, elle est fine, savoureuse et bienfaisante en tout et partout. — Mangez-en à la

serviette, mangez-en avee des œufs, dans vos ragoûts, dans vos volailles, dans vos pâtés, dans vos sauecs, mangez-là chaude, mangez-là froide, il n'y a de péril que pour votre porte-monnaie.

LA MORILLE

La morille est un eadeau du printemps aux gourmets; e'est le plus parfumé des ehampignons; il faut avoir soin, si vous le trouvez vous-même, de le détacher du sol avee préeaution, afin d'éviter le gravier qui se loge faeilement dans les cellules qui lui donnent l'aspect d'une petite éponge. — Vous pouvez manger la morille eoupée en moreeaux, revenue dans le beurre et ineorporée dans des œufs brouillés ou une omelette; ou bien encore sautée au beurre avee des fines herbes, un peu rissolée et émoustillée de jus de citron. — Si elles sont grosses, voiei une excellente manière de les apprêter : remplissez leur intérieur avee un hachis de blancs de volaille et de moëlle de bœuf, salé et poivré tout simplement. — Mettez un peu de beurre dans une easserole, faites-y revenir une tranehe de veau, quand elle sera bien rousse et prête à s'attacher, mouillez avee du jus de viande ou de bon bouillon, laissez euire un peu votre jus; enlevez la tranehe de veau et remplaeez-là par vos morilles farcies; laissez bouilloter un bon quart-d'heure, ajoutez une euillerée d'eau-de-vie; eneore un quart-d'heure de cuisson. — Vous pouvez servir, la sauee doit être suffisamment réduite.

LE MOUSSERON DE MAI

C'est un tout petit champignon, couleur noisette, qui vient en grappe au mois de mai, dans les terrains ealeaires du centre de la Franee; il se eaehe sous la mousse au pied des haies dégarnies; eomme la violette dont il a la suave odeur, qui le révèle au gourmand. — On le mange légèrement sauté dans le beurre et renfermé dans une omelette d'œufs frais pondus; il est inoffensif et surtout délicieux.

L'ORONGE

C'est le meilleur des champignons; cueillie quand elle ressemble encore à un gros œuf orangé logé dans les débris d'un coquetier d'albâtre, elle offre un regal hors ligne aux palais les plus délicats : on mouille dans un peu d'eau-de-vie un linge d'une toile très mince, on y place ses oronges dépouillées des débris de leur gangue, avec quelques grains de gros sel ; on ferme le linge en formant un nouet que l'on suspend à l'aide d'une brochette dans l'intérieur d'une marmite au fond de laquelle on a versé une demi-bouteille de vin blanc; on couvre la marmite et on la place sur le feu et l'on fait bouillir jusqu'à complète évaporation du vin. — On mange ses oronges cuites aussi à la vapeur, avec un peu de sel et de beurre frais, comme des pommes de terre en robes de chambre.

LE CEPS

Excellent champignon charnu, très parfumé ; il y en a deux variétés, le marron et le noir ou charbonnier ; dans le Périgord, on prétend que ce dernier est le plus delicat, et on le prépare ainsi : on épluche avec soin ses champignons en ayant soin de ne pas les briser ; avec les débris, une ou deux gousses d'ail, gros comme le poing de porc frais très gras, un œuf dur, du persil et dc la ciboule; on fait un hachis, une farce bien liée que l'on sale et poivre vigoureusemeni ; on enduit le fond d'un plat allant au feu de graisse de porc ou d'oie ou encore d'huile d'olive, suivant le goût et on y étale la moitié de sa farce ; on place dessus ses champignons, on recouvre du reste de sa farce. on étend sur le tout un peu de graisse ou d'huile; on saupoudre légèrement de chapelure et on fait cuire soit au four, soit entre deux feux, pendant trois heures au moins. — Cette excellente préparation peut se conserver et se réchauffer.

On prépare aussi, vous le savez, le cep à la bordelaise et on l'associe à une quantité de braisés et de ragoûts.

LES ŒUFS

Omelette aux vérons. — Le véron est un petit poisson coquet ayant les teintes irisées de l'arc-en-ciel, on le trouve en abondance dans les fontaines et petits cours d'eau vive, aimés de la truite; il est à peine long de trois centimètres; au sortir de l'eau, on le jette dans une poêle avec de bon beurre et quand il est bien roux, bien croquant, on verse dessus des œufs battus et on confectionne une omelette excellente.

Omelette tournée. — Prenez de l'oseille, de la ciboule, quelques brins d'ail vert, le quart d'un oignon et une bonne poignée de persil; hachez tout cela bien menu et mélangez avec des œufs battus, salez et poivrez fort; versez dans la poêle, remuez, faites cuire et prendre couleur d'un côté; retournez, faites cuire sur l'autre face et servez pour un déjeuner à la campagne.—Il faut une quantité suffisante d'herbes pour qu'avec les œufs elles forment une pâtée.

Œufs à l'aurore. — Durcir les œufs, les peler en les laissant entiers; les couper en tranches minces, en mettant de côté la moitié des jaunes qui vont vous servir dans un instant; hachez très menu, persil, ciboulette et estragon; puis prenez une casserole à servir les légumes ou un plat creux pouvant supporter le feu; beurrez-le légèrement, placez dedans vos tranches d'œufs en les saupoudrant de vos fines herbes hachées; salez et poivrez; mouillez le tout avec une sauce blanche faite avec de bon lait et bien liée; enfin, hachez très menu les jaunes d'œufs que vous avez réservés, assaisonnez-les d'un peu de sel et d'une bonne pincée de muscade et recouvrez-en entièrement votre plat; placez-le

sur des cendres chaudes avec un four de campagne dessus et servez quand vos jaunes d'œufs ont pris une belle teinte aurore.

Œufs à la tripe. — Préparez vos œufs comme les précédents — ne mettez pas de fines herbes ; coupez en rouelles autant d'oignons que vous avez d'œufs, faites-les cuire sans roussir dans du beurre frais ; quand ils sont à point, mélangez-les avec vos œufs ; salez, poivrez ferme, saupoudrez légèrement de farine, mouillez avec moitié eau chaude et moitié lait dans lesquels vous avez écrasé avec soin les jaunes mis de côté ; ajoutez un filet de vinaigre et faites bouillir dix minutes.

Œufs gratinés à l'italienne. — Étalez au fond d'un plat allant au feu une couche de beurre frais, recouvrez-là d'un mélange de gruyère ou de parmesan râpé, d'une forte pinçée de poivre noir ; cassez vos œufs, salez-les, poivrez-les, recouvrez d'une couche de fromage râpé et quelques peu de beurre — placez-le sur des cendres chaudes, couvrez avec un four de campagne bien chaud ; — cinq minutes après, votre fromage doit être gratiné et vous pouvez servir.

PATISSERIE — ENTREMETS

Pâte broyée. — Pour 500 gr. de farine, prendre 100 gr. de beurre, 10 grammes de sel ; faire un tas de sa farine ; pratiquer un trou au milieu, y mettre le beurre, le sel et un demi verre d'eau chaude, délayer, pétrir, bien malaxer sa pâte, éviter les grumeleaux ; la fraiser, la briser, la remettre en boule ; si vous la destinez à un pâté, une croustade et une timbale, vous pouvez l'employer ainsi ; si vous voulez la manger comme galette avec ou sans sucre, fonds de tarte aux fruits, etc., — il faut ajouter un œuf à votre pâte et la travailler un peu plus.

Feuilletage. — Choisissez votre farine très fine, bien tamisée, votre beurre ferme et bien égoutté ; travaillez dans un endroit frais et opérez ainsi : Faites un tas de votre farine, mettez-y une pincée de sel, délayez bien avec de l'eau froide, faites votre pâte bien ferme et bien liée, fraisez la longtemps avec la paume de la main ; quand vous la croyez à point, étendez là sur votre pétrin avec le rouleau, bien également, de façon que votre abaisse ait à peu près un centimètre d'épaisseur ; étendez alors votre beurre bien également sur votre pâte, de manière à ce qu'elle en soit couverte partout ; pliez alors votre pâte, un tiers de sa largeur de droite à gauche, sur le tiers du milieu, puis repliez le tiers de gauche sur les deux autres, prenez alors vos trois couches de pâte, repliez le tiers du bas sur le tiers du milieu et les tiers d'en haut sur les deux autres ; vous avez ainsi un bloc de pâte ayant déjà neuf couches de beurre interposées entre neuf feuilles de pâte ; recommencez à l'étendre aussi mince que la première fois et repliez-la exactement de la même manièro, votre bloc aura cette

fois quatre-vingt-une feuilles, c'est mathématique ; si vous opérez une troisième fois, votre pâte aura donc sept cent-vingt-trois petites feuilles séparées entre elles par sept cent-vingt-trois couches de beurre ; vous pouvez vous en tenir là, n'est-ce-pas ? Et si votre cuisson est bonne et que le quart seulement de vos feuilles se détache, vous aurez un feuilletage bien réussi. Etendez donc une dernière fois votre pâte, coulà bien nette, en rond, losange ou carré, à votre choix, dorez-là, tailladez légèrement le dessus et mettez-la à un four de température convenable, mais bien vite ; le feuilletage doit passer de la main du pâtissier dans un four à point, sous peine de se ramollir et d'être manqué.

Avec les rognures, faites des petits pâtés, des tartelettes, les couvercles de vos gros pâtés et d'excellents petits gâteaux, à manger chauds ; si après les avoir dorés vous les saupoudrez de sucre que le four change en caramel.

Sachant faire le feuilletage, vous pouvez utilisez votre talent soit en faisant pour vos déjeuners des tartes couvertes au blanc de volaille et à la moelle de bœuf, soit en confectionnant de délicieuses croûtes de vol-au-vent pour vos ragoûts de champignons, de truffes, vos salpiuçons à la financière ; soit enfin en faisant d'excellents gâteaux pithiviers, à la groseille, aux pistaches et aux amandes grillées, etc.

Greschnevaïa kascha, *mets russe.* — Détrempez 400 grammes de grains de sarrazin mondés et grossièrement moulus dans de l'eau tiède en quautité suffisante pour former une pâte ferme ; salez et mettez cette pâte dans un pot verni à l'intérieur ; laissez cuire environ deux heures dans un four chaud ; retirez, enlevez la croûte épaisse qui s'est formée dessus, prenez seulement l'intérieur que vous placez dans une terrine en y melangeant gros comme un œuf de beurre frais. pendant qu'il est brûlant. Servez aussitôt le beurre fondu.

Beignets de ménage. — Mettez sur le feu un demi-bol de lait, faites-y fondre cent grammes de beurre frais et cent-vingt grammes de sucre ; avec ce mélange, délayez et pétrissez cinq cents grammes de farine, un zeste de citron rapé, une pincée de sel ; ajoutez un œuf, maniez bien le tout et faites frire par morceaux.

Le Clafouty.— C'est un entremets des campagnes limousines, économique et facile. Prenez une livre de cerises noires, grosses mérises, très mûres, enlevez les queues ; si vous prenez la peine d'extraire les noyaux, cela n'en vaudra que mieux ; graissez un plat rond en fer battu, mince, ayant à peu près quatre centimètres de rebords, avec un peu de beurre frais, placez-y votre fruit de façon à ce qu'il soit rempli ; battez ensemble, un œuf, une cuillerée de farine, une cuillerée d'eau-de-vie et une cuillerée d'eau ; versez votre liquide bien mélangé sur vos cerises, de façon à bien remplir tous les vides ; saupoudrez, si vous le voulez d'un peu de sucre, et faites cuire une heure dans un four dont on vient de retirer le pain : se mange chaud et mieux froid.

Fritôts d'Auvergne. — Ayez 50 grammes de bon beurre que vous faites fondre sur des cendres chaudes ou au bain-marie, ajoutez un quart de livre de farine, une pincée de sel, une cuillerée d'eau-de-vie, le jus de la moitié d'un citron et un peu d'écorce râpée ; pétrissez le tout avec une cuillère en bois dans votre casserole ; votre pâte doit être très ferme. — Étendez-là, coupez-là en ronds ou lozanges, à votre goût ; laissez sécher vos morceaux, faites-les frire au beurre, bien colorés, égoutez-les et servez-les chauds et saupoudrés de sucre.

Croûte à la bonne femme. — Prenez un pain d'une livre, enlevez le dessus de la croûte et la mie, de façon que la croûte qui reste dessous et sur les côtés forme un petit plat creux ; mettez sécher l'intérieur de votre croûte dans votre fourneau ou devant le feu ; — prenez 125 grammes de débris de marrons glacés que vous trouvez chez tous les confiseurs, mélangez-les avec 50 grammes de raisin Malaga, dont vous avez enlevé les pépins et 50 grammes d'angélique confite, coupée à petits dés ; mettez le tout dans votre croûte, arrosez avec un verre de Malaga ; dorez la croûte et son contenu avec un jaune d'œuf délayé d'une cuillerée d'eau-de-vie ; pannez le dessus avec un ou deux macarons écrasés et faites chauffer et prendre couleur au four ou sous un four de campagne. — On peut remplacer les marrons par un mélange de débris de fruits confits, mais alors au lieu de Malaga, mettre un verre à bordeaux d'eau-de-vie.

Fingerleïs, *mets suisse.* — Avec trois-quarts de livre de farine ordinaire, deux œufs, un quart de beurre, un quart de sucre en poudre et une pincée de sel, préparer une pâte que l'on travaille, jusqu'à ee qu'elle ne s'attache plus au couteau; environ vingt minutes.—Alors la découper en moreeaux, suivant le goût de l'artiste — et faire frire ses fingerleïs ainsi découpés dans du saindoux bien bouillant; les retirer quand ils sont bien dorés, les saupoudrer de suere et les laisser froidir pour les servir.

Riz-créole. — Faites cuire du riz dans du lait, sucrez-le bien, tenez-le très épais, ajoutez deux jaunes d'œufs, une pincée de muscade, deux pincées de canelle, mélangez bien et versez dans le plat où vous devez servir légèrement beurré; laissez cuire l'œuf quelques minutes, il faut très peu de feu; battez en neige vos deux blancs en y mettant un peu de sucre en poudre et de l'écorce de citron râpée; étalez votre neige sur le riz et couvrez bien vite d'un four de campagne très chaud; aussitôt que vos blancs auront pris une belle eouleur dorée, servez.

Pâté aux poires. — Peler et couper en quartiers des poires à cuire, les saupoudrer de sucre en poudre et d'un peu de canelle; préparer une abaisse avec de la pâte broyée, y empiler ses quartiers de poire; fermer, décorer et dorer à l'œuf son pâté, — une heure de four. — Excellent chaud et froid.

Kissel, *entremets russe.* — Mettre dans une casserole en fer battu trois cuillerées arasées de fécule de pommes de de terre, y ajouter en délayant avec soin, une demi-bouteille de sirop à son choix et la valeur d'une bouteille d'eau; que le mélange soit parfait; faire cuire une demi-heure, verser dans un moule ou une casserole rafraichie à l'eau froide; laisser quatre heures, sortir du moule et servir.

BOISSONS ALCOOLIQUES

Il y a autant d'exagération à proscrire l'usage de l'alcool d'une façon absolue qu'à faire l'apologie de l'abus qu'en font certains consommateurs.—L'alcool, sainement préparé, la bonne eau-de-vie de raisin, le rhum, le kirsh *non falsifiés* constituent des boissons sanitaires qui, en dehors de la satisfaction sensuelle qu'elles procurent au gourmet, deviennent souvent de précieux auxiliaires de la digestion et des adjuvants énergiques de la *restauration* de la machine.— Ce qu'il y a de très mauvais dans l'alcool, ce sont les sophistications chimiques qu'il subit dans le laboratoire du distillateur, c'est aussi et surtout l'excès qu'on en fait trop souvent. — Il faut s'efforcer de l'avoir pur et en boire modérément.

Tableau des alcools naturels de consommation

Eau-de-vie, produit de la distillation du vin blanc.
Kirsh, de la distillation du suc fermenté des mérises.
Tafia, du moût fermenté de la canne à suere.
Rhum, de la mélasse fermentée.
Maraschin, du sue fermenté de prunes.
Agua-ardente, de la sève fermentée de l'agave.
Rach, de celle fermentée du cacaoyer.
Arah, de la décoction fermentée de riz.

Bien que peu partisan des *liqueurs* qui, je n'en excepte aucune, sont toutes des *falsifications* plus ou moins réussies des alcools naturels ; je veux bien, pour empêcher mes lecteurs d'en acheter de par trop malfaisantes, donner ici deux ou trois recettes de préparations à peu près inoffensives :

Eau de coing. — Choisir son fruit très mûr, l'essuyer, le râper sans le peler, mettre le tout dans une terrine ou jarre, laisser marc et jus pendant vingt-quatre heures; passer par expression; remettre dans la jarre, boucher et laisser fermenter quinze jours; décanter alors avec soin la partie claire, la mettre dans un vase vernissé à l'intérieur, avec une quantité égale de bonne eau-de-vie; ajouter dans un nouet une cuillerée à bouche de coriandre, demi-cuillerée d'anis, un peu de maçis et deux ou trois morceaux de canelle; mettre son bocal dans une pièce très sèche, plutôt un peu chaude que trop fraîche, laissez infuser dix jours; ajoutez alors 100 grammes de sucre par litre de liquide; laisser cinq jours encore pour que le sucre fonde bien; alors passer sa liqueur à la chausse et la mettre en bouteilles. — On peut la boire un mois après, mais elle gagne beaucoup en vieillissant.

Curaçao. — Levez avec soin la partie jaune de la peau de quatre oranges; mettez ces peaux dans une cruche vernissée ou un grand bocal — ajoutez un morceau de canelle, très peu de maçis, une douzaine à peu près de graines de coriandre; remplissez le bocal de deux litres d'eau-de-vie de vin, laissez infuser un bon mois dans un lieu sec; faites fondre dans l'infusion 750 grammes de sucre — filtrez et mettez en bouteilles.

Anisette. — Pour deux litres d'eau-de-vie blanche, un peu forte et sans goût, prenez 100 grammes de grains d'anis bien sec, 50 grammes d'angélique confite, une tranche de citron dépouillé de son écorce, laissez le vase bien clos dans un endroit obscur et bien sec; après un mois d'infusion, ajoutez un sirop fait avec un kilogramme de sucre, mélangez bien; quand le mélange est parfait, filtrez et mettez en bouteilles.

Le punch aux truffes. — *Recette fournie par un viveur de cinquante ans.* — Mettez au fond d'un bol à punch la moitié d'une noix muscade, 250 grammes de sucre concassé, une demi-bouteille bonne eau-de-vie, forte en degré; allumez et faites flamber; le sucre fondu, ajoutez un jus de citron et demi-bouteille de vieux rhum; activez la flamme, pendant ce temps, coupez en tranches minces une belle truffe du Périgord, bien noire de chair, placez-là dans une casserole en argent ou porcelaine allant au feu, mouillez avec deux verres à bordeaux de Malaga-tinto et placez sur le feu :

au moment où le vin va bouillir, enlevez-le et versez dans votre bol ; deux ou trois coups de cuillère pour que le mélange se fasse bien ; servez avec une tranche de truffe par verre, buvez et vous m'en direz des nouvelles..... le lendemain.

LE CAFÉ ET LE THÉ

Deux Orientaux : l'un léger, fantasque, nerveux, *le thé;* l'autre plus sérieux, plus ardent, presque inspiré, *le café.*

Le thé c'est le symbole de la poésie légère, de la chronique, de l'opérette ; le café celui de l'ode, du dithyrambe, quelquefois de la satire, de la haute comédie.

Tous deux sont des bienfaiteurs de l'estomac, aussi tous deux sont bien accueillis ; ils excitent et soutiennent ; ils agissent sur le cerveau et le système nerveux, et par une heureuse combinaison des qualités dont ils sont doués, ils ont l'inappréciable propriété de réparer, par leur tonicité, les fatigues, les énervements momentanés qu'ont pu amener leurs vertus stimulantes.

En café, je vous conseille un mélange où le moka domine : prenez du café très vieux surtout, brûlez-le au moment de vous en servir, et faites l'infusion forte. —

En thé, choisissez les variétés noires, de bonne provenance, ne regardez pas au prix, ajoutez un cinquième (au plus) de vert et faites votre thé *très fort;* le thé faible est une boisson fade, indifférente tout à la fois au goût et à l'estomac. —



TROISIÈME PARTIE

ANECDOTES



TROISIÈME PARTIE

ANECDOTES

LA PERDRIX AUX CHOUX

Le vicomte de ..., jeune alors, avait débuté dans l'intimité du comte d'Artois, aux parties fines de Fontainebleau et de Rambouillet; la révolution interrompit son éducation de viveur et de veneur; il émigra. Rentré en 1814, il trouva d'étranges changements : des lois qui se permettaient de proscrire ce que l'on applaudissait trente ans auparavant. Il proclama la société inique, au moins fort mal ordonnée, et, ne voulant pas ployer sa haute fantaisie devant de si roturières exigences, il se retira du monde qu'il prit en horreur et s'isola, avec ses chiens et ses gardes,

dans une forêt de l'Orléanais. Il vivait seul, visité rarement par ses amis qu'il accueillait bien cependant et qu'il amusait de ses boutades d'un autre siècle. Il se prétendait sujet à des extases pendant lesquelles saint Hubert lui apparaissait et lui révélait des secrets de chasse et de mystérieuses recettes; c'est à lui qu'il devait, affirmait-il, avec une naïve conviction, la recette de la *perdrix aux choux*, que nous vous demandons de transcrire ici fidèlement; vous ne trouverez peut-être pas le saint patron des chasseurs un grand poète, mais certainement lui ou au moins, le vicomte de..., peut-être les deux, s'entendaient assez bien en cuisine, jugez-en :

Sans être un Rabelais, un Brillat, un Berchoux,
Je vais chanter, Messieurs, en vers plus ou moins fous,
Les mystères sacrés de la PERDRIX AUX CHOUX.
— De l'homme un des plaisirs, le plaisir le plus doux,
C'est la chasse aux perdraux après le mois d'août;
Mais tuer perdreau rouge ou gris n'est pas le tout,
Si l'on n'apprête pas ce gibier avec goût.
En voici la recette; or donc, écoutez tous :
— Pour bien traiter le mets dit la perdrix aux choux;
La veille, vous mettez, dans un pot de chez vous,
Pot ni grand, ni petit, pot de sept à huit sous,
Carotte, oignon, navet, coupés par petits bouts,
Cuire en eau de fontaine auprès d'un feu bien doux.
Quand ce jus est à point, au clair vous tirez tout
Dans un vase quelconque, ayant bien soin surtout
De presser le légume en linge sec et mou,
Afin que la liqueur sorte par chaque trou.
Coupez lard par morceaux, en forme de cailloux;

Dans une casserole, avec beurre et saindoux,
Faites-le revenir, soufflant le feu dessous;
Joignez-y le perdreau, vidé, plumé par vous.
(Une main mercenaire est indigne, entre nous,
De prendre pareil soin, le plus grave de tous.)
— Quand l'ensemble, à vos yeux, revêt le ton dit roux,
Prenez un autre vase apte à faire ragoûts,
Dans lequel vous cuirez séparément un roux;
(Car il faut bien noter, pour vous instruire tous,
Que roux fait avec chair ne vaut pas le Pérou,
Et ne peut délecter qu'un palais de voyou.)
— Mouillez avec le jus mis de côté par vous;
Lavez et puis coupez par quartiers votre chou;
Il faut qu'il soit bien dur et ficelé partout;
Au beurre passez-le, pour que, dessus, dessous,
Il ait belle couleur; réunissez le tout;
Ajoutez poivre, sel, de girofle cinq clous,
Un bouquet de persil, muscade des Indous,
La feuille du laurier souvent cueilli par nous
De Naples à Berlin, de Madrid à Moscou,
Lorsque les nations venaient baissant le cou
Se jeter en pleurant à nos sacrés genoux.
— Auprès de vos fourneaux demeurez, et, debout,
Surveillez le grand œuvre; puis, aussitôt qu'il bout,
Avec légèreté dodelinez le tout;
Et, je vous le promets, vous aurez un ragoût
A réveiller un mort, à mettre un diable en goût!
— Mais, dussiez-vous manquer l'heure du rendez-vous,
Jusqu'à cuisson parfaite, il faut, entendez-vous,
S'armer de patience, et servir chaud surtout!
Et si votre appétit n'est point sous le verrou,
Et que d'un vieux flacon resonne le glou-glou,

A moins d'être un manant, un sauvage, un hibou,
Un moine, pour la chair éprouvant du dégoût,
Un oiseau de carême, un ignoble cagou,
Ou même un paria natif de Tombouctou,
Qui portera la dent à ce divin ragoût,
Bête ou spirituel, illustre ou gabelou,
S'en lèchera les doigts et pouces jusqu'au bout,
Même s'en gorgera la panse jusqu'au cou,
L'arrosant de Bordeaux humé à petits coups,
Dut-il avoir le ventre ouvert par plus d'un trou,
Et rester sur la place et sans voix et sans pouls ! ! !

J'ignore absolument l'auteur de cette poésie gastrodidactique, s'il vit encore u'Il veuille bien m'excuser de l'avoir rééditée sans son autorisation.)

X. T. D.





RÉCEPTION D'UN ARCHEVÊQUE

La première fois que Monseigneur G. A. de V. vint en tournée pastorale dans une petite ville boueuse du midi de son diocèse, la prédication d'une *mission* venait de se terminer; c'est assez vous dire que ceci se passait avant 1830. Personne, même parmi les plus anciens, n'avait souvenance d'avoir vu un archevêque visiter le pays; aussi l'émotion fut générale à l'annonce officielle de sa venue. — M. le maire, après avoir lu et relu le code des préséances, convoqua tous ses collègues du canton; le curé doyen en fit autant de ses confrères de la conférence; il y eut congrès toutes chambres réunies. — La discussion fut longue, houleuse, sinon orageuse; on se mit enfin d'accord sur un programme: comme les rues n'étaient point pavées, on couvrirait d'une épaisse couche de jonc et de paille celles que devrait parcourir Monseigneur; on tendrait les murailles de ces mêmes rues de draps ornés de feuillages de lierre, seule verdure disponible; le serrurier (tout à la fois chantre et sacristain), prendrait ses mesures pour un carillon solennel; enfin, M. le juge de paix, excellent homme

du vieux régime, riche, et surtout mieux installé que le maire et le curé, consentait à recevoir à dîner, après les cérémonies religieuses, Monseigneur, ses grands vicaires, les curés et maires du canton.

— On s'endormit sur ces résolutions suprêmes, espérant, pour la solennité du lendemain, quelques-uns de ces rayons tièdes que dispense parfois aux humains, énervés par les mouillures de l'hiver, le parcimonieux soleil de février.

— Le lendemain, à dix heures, la cloche unique sonnait à toute volée; mais hélas! une petite pluie, bien fine, bien serrée et bien froide s'obstinait à plaquer, sur le corps des maires, des adjoints, des chantres et des dévotes, les écharpes fleurdelysées, les surplis fraîchement empesés et les fichus de mérinos noir... la cloche carillonnait toujours. — Enfin, une grande clameur retentit d'un bout à l'autre du village. Monseigneur était signalé.

— On partit en toute hâte, processionnellement, pour aller l'attendre à cent mètres en avant des premières maisons. Il pleuvait toujours, et les plumes des panaches du dais s'inclinaient mélancoliques sous les gouttelettes incessamment renouvelées. — La voiture s'arrêta; Monseigneur abaissa la glace de la portière et démasqua son auguste profil; tout le monde était nu-tête, agenouillé dans la boue. — M. le maire, un papier à la main, lut une longue harangue malheureusement perdue pour la postérité, puis M. le curé du canton fit un petit discours; enfin, M. le juge de paix ajouta quelques mots bien sentis,

et glissa, dans une élégante et modeste période, son invitation à dîner. Monseigneur accepta d'un geste, et répondit aux trois discours à la fois par une bénédiction muette et collective qui témoignait de cette parcimonie de langage qui est le propre des grands orateurs. —

— On se remit en marche processionnellement; la pluie tombait toujours, éteignant sans remords le feu des encensoirs et la flamme des cierges. Enfin, l'on entra dans l'église dont la cloche carillonnait encore. —

— La cérémonie dura plus de deux heures; les fidèles dûment exhortés, bénis et confirmés, Monseigneur se hâta, répandant à droite et à gauche d'inépuisables bénédictions sur les pieuses ouailles agenouillées sur les joncs humides des rues, de se diriger vers la demeure de M. le juge de paix où l'attendait la béate réfection si bien gagnée par trois heures de voiture et trois heures d'homélies. —

— Le dîner promettait, du reste, d'être plantureux; il y avait entre autres mets abondants, au milieu de la table, un gigantesque pâté chaud de godiveau, au milieu duquel nageaient parmi les quenelles, les ris de veau et les queues d'écrevisses, d'énormes champignons et de noires lamelles de truffes, dont l'odeur émoustillante se glissait précautionnement par le nez des convives pour aller avertir leurs palais des jouissances inénarrables qui les attendaient après le potage. —

— Monseigneur prit la place d'honneur, désigna sa

droite au juge de paix, sa gauche au maire du chef-lieu de canton et la chaise qui lui faisait face au doyen des maires des communes; les autres maires et curés, adjoints et desservants se rangèrent à leur guise; on écouta debout le *benedicite* que récita le grand-vicaire; puis, Monseigneur s'étant assis, chacun suivit son exemple, et le jeu des mâchoires commença avec une régularité à défier un chronomètre de marine. —

— Le vis-à-vis de Monseigneur était le père M..., maire depuis douze ans de la plus forte commune du canton; il frisait la soixantaine et passait pour riche; c'était un des plus considérés du pays, un gros bonnet; il avait voyagé étant jeune, et il se plaisait à répéter que sans la Révolution, qui n'avait rien respecté, il serait certainement entré, grâce à sa désinvolture et à ses connaissances, dans la Maison du comte d'Artois... par la porte des écuries. —

— C'était un gaillard! ses poumons, vivifiés par l'air pur de la campagne, fonctionnaient librement, malgré la triple enveloppe de graisse qui les enserrait; ses quatre mentons lisses et blancs descendaient échelonnés sur le jabot de sa chemise plissée; il avait la bouche bien fendue, les lèvres lippues et rouges, les dents intactes, les narines ouvertes, les oreilles larges et violacées; son front, haut et découvert était blanc et sans rides, et ses petits yeux gris, ombragés de gros sourcils encore noirs, brillaient vifs et humides au fond de leurs orbites; c'était une tête de chanoine sur un corps d'éléphant; son ventre reposait à demi sur la table, et son...

corps débordait de chaque côté de sa chaise; il avait les cheveux poudrés en avant et réunis en arrière en une queue bien serrée dans un ruban noir, qui pendait sur le col de sa lévite tabac d'Espagne; il portait en dessous un gilet jaune, bouton d'or, brodé de passements violets, une culotte en basin marron, des bas bleus chinés et des souliers à boucles d'argent cirés à l'œuf. —

— On servit d'abord un potage gras au vermicelle, bien limpide, modérément coloré, et semblant vous regarder avec ses grands yeux couleur d'ambre; on fit passer ensuite quelques menus hors-d'œuvre; puis enfin le valet de chambre de Monseigneur décoiffa le fameux pâté, en servit à chaque convive une ration convenable, et remit au centre de la table l'odorant bastion, indispensable à la symétrie du service. — Pendant toute cette opération, qui n'avait guère duré plus de cinq minutes, les yeux du père M... avaient redoublé de vivacité, sa lèvre inférieure s'était abaissée, ses narines s'étaient dilatées, tous les symptômes de la plus ardente appétence s'étaient manifestés en lui; son regard allait de son assiette au pâté semblant dire : il n'y en a guère ici, mais il en reste là. Le pâté chaud du reste tenait largement ses promesses, il était succulent et irréprochable. Aussi tout en achevant, et ce ne fut pas long, la ration placée devant lui, le vis-à-vis de monseigneur allongea la main gauche vers le bienheureux plat, l'attira sans affectation à sa portée et de sa main droite, armée d'une cuillère, remplit consciencieusement son assiette jusques aux bords; pendant ce temps-là,

le service continuait et le valet de monseigneur, d'un air hypocritement malin, affectait à chaque instant, — ces laquais des grands sont plus impertinents que leurs maîtres, — d'offrir au père M... une assiette de rechange ; le bonhomme, poli comme le sont les gens doués d'un robuste appétit, répondait invariablement : « Merci, mon ami » prenait l'assiette offerte et la glissait sous la sienne ; la pile montait ; au rôti elle approchait du deuxième pli du menton ; à la fin des entremets elle atteignait presque la grosse lèvre inférieure du mangeur ; — on commençait à chuchoter, à sourire, tous les yeux étaient braqués sur le père M.... le juge de paix confus esquissait un geste d'excuse, Monseigneur faisait signe de ne rien dire et n'eut été la gravité que lui imposait son archiépiscopale dignité, il eut certainement donné le signal d'un franc éclat de rire. — Cependant le dessert s'achevait, vingt-deux assiettes superposées s'élevaient devant le brave maire, qui ne trouvant plus rien dans les flancs épuisés du pâté venait tranquillement de se tailler un triangle de six pouces, de base dans la croûte imprégnée de sauce. A ce moment-là, on apporta les bols ; le père M.,. eut un moment de surprise, absorba rapidement le reste de sa croûte de pâté, l'ensevelit sous un vaste verre de vin et promena son regard satisfait sur les convives ; c'était la première fois depuis le potage.... Il remarqua sans trop d'étonnement que chacun portait à ses lèvres le petit verre bleu avec une certaine précaution ; il ne voulut point avoir l'air emprunté ou mal appris, il saisit le verre et favorablement disposé par la petite odeur de menthe qui s'en exhalait, il avala d'un trait l'eau

chaude; tout le monde était debout, les grâces venaient d'être dites et monseigneur, sur l'invitation de l'amphytrion, passait dans une salle voisine où le café attendait les convives. — Le père M... aussi était debout, il se sentait blémir, une sueur froide lui perlait au front, il éprouvait une sensation étrange contre laquelle il luttait en désespéré, les lèvres serrées.—Le dernier adjoint avait à peine quitté la salle à manger, qu'il éprouva un tressaillement subit et irrésistible, son ventre retiré en arrière fut violemment repoussé en avant et alla heurter la pile d'assiette qui s'écroula avec fracas sur la table; ses lèvres se desserrèrent involontairement, il y eut une formidable explosion... Heureusement, monseigneur n'était plus en face; on eut dit d'un Geyser faisant éruption dans les marais glacés de l'Islande.—

.... Le père M... ne s'émotionna pas autrement de cette mésaventure; il s'assura qu'il était bien d'aplomb sur ses pieds, s'essuya les lèvres et pendant que monseigneur savourait son moka, il glissa un petit écu à la servante, enfila le corridor, traversa la place et après s'être consolé d'un verre de *parfait-amour* à l'hôtel du Bœuf-Couronné, il enfourcha sa bidette de pas-relevé et s'achemina vers son logis à l'amble de sa bête, ne regrettant qu'une chose de sa journée, la *restitution* involontaire que son inexpérience des bols d'eau chaude l'avait trop brusquement contraint de faire.



CABARET DE VILLAGE

A quatre kilomètres de chez moi, — il ne vous servirait à rien de connaître le pays, — mais A. Toussenel ne l'a pas oublié, car il y a tué bien des bécassines en compagnie de son chien Pacha, — tout près d'une vieille abbaye devenue une confortable habitation, à l'angle d'une route et d'une ruelle se trouve une de ces maisons hospitalières, dont la réputation ne dépasse guère les limites de la commune, mais dont les gourmands se souviennent quand il leur est échu la bonne aubaine d'y prendre un repas.

Le mari était chasseur et pêcheur, la femme excellente cuisinière, propre à l'excès et pleine de prévenance pour ceux qui réclamaient ses bons offices. La maison était petite, mais gaie, le soleil entrait partout et les découpures vertes d'une treille vigoureuse tranchaient sur la blancheur des murs.

J'avais chez moi, en villégiature, un Parisien, un vrai ; je lui avais parlé souvent de cette cuisine campagnarde dont la sole aux fines herbes et la côtelette aux pommes soufflées donnent si peu l'idée ; la question revint dans la causerie un soir après dîner;

mon ami pria la maîtresse de la maison de nous donner congé pour le lendemain matin et m'invita à déjeuner dans un de ces cabarets dont je lui parlais à tous propos et qu'il voulait enfin connaître. — J'acceptai et le lendemain matin, par une bonne petite gelée blanche d'automne, nous partîmes, le cigare aux lèvres, pour parcourir à pied les trois kilomètres qui nous séparaient de la maison à la vigne verte où j'avais décidé que nous déjeunerions. — Cette promenade matinale me semblait indispensable pour affermir l'appétit chancelant de mon Parisien.— Elle fut charmante du reste et ne dura guère que deux cigares. — A neuf heures et demie, nous étions arrivés. Le chaudron bouillonnait à la crémaillère, les casserolles grésillaient sur le fourneau et le bruit du tourne-broche complétait l'orchestre. — A dix heures précises nous étions à table, arrosant d'un petit vin gris parfumé, qui grattait agréablement le gosier, et avait ce que les vignerons appellent « *un goût de revenez-y* » les sept à huit plats qui précédèrent le café ; je n'en mentionnerai que trois : une perdrix aux choux, un rôti de bécassines sourdes et une friture de toutes petites tanches, après lesquelles mon cher Parisien s'acharna d'une façon à m'inspirer de sérieux soucis, sur la fin d'une journée si bien commencée. — Tout alla bien cependant; nous quittâmes la table à une heure ; mon ami paya l'écot, 3 fr. 50 pour nous deux, et après une sieste de deux heures sur un ados de fossé, au soleil, nous rentrâmes guillerets, mon ami tout à fait converti à la cuisine rurale.

LA JUDELLE.

Il faisait beau. Le soleil allumait les gouttes de rosée qui pendaient à chaque brin d'herbe ; il était entre 6 et 7 heures du matin. Une belle matinée d'aôût. Je fumais sur le seuil de ma porte, attendant le facteur qui m'apportait les journaux de Paris, quand B... vint à passer en tilbury.

— Prenez votre fusil et montez avec moi, me cria-t-il ; vous tuerez une judelle, ou au moins nous en mangerons une chez Mme Antigny.

— Beau régal que vous m'offrez là, cher ami ; il n'y a rien au monde de plus mauvais que la judelle. Je ne nie pas les talents de votre Mme Antigny, mais je la mets au défi de me faire trouver supportable cet oiseau coriace et huileux, ni chair ni poisson..... pouah !

— Vous verrez bien. Venez toujours avec moi.

Je n'avais aucun motif et, avouons-le, aucune envie de refuser la promenade qui m'était offerte. En un clin d'œil j'avais sifflé mon chien, décroché mon fusil,

empoché une douzaine de cartouches et nous partions au trot de l'excellente jument de B... Il m'expliqua qu'il avait à s'arrêter en route, que nous n'arriverions guère à Lingé avant 9 heures et que, si le hasard était bon garçon pour nous, nous mangerions une judelle que je trouverais bonne. Il y tenait.

Nous continuions à marcher. La route cotoyait à droite la prairie entre deux hautes rangées de peupliers, et en face de nous, sur la gauche, on commençait à voir miroiter la nappe d'eau de l'Étang-Neuf. — A mesure que nous approchions, Polka (c'était le nom de mon chien) semblait humer l'air, aspirer les effluves de l'étang avec une évidente préoccupation ; tout à coup, il sauta de la voiture, franchit le fossé de la route et alla derrière une touffe de joncs et de roseaux former un arrêt magnifique. B... et moi, nous jetâmes les yeux de ce côté ; une bande de quarante à cinquante judelles se tenait immobile dans un clair au delà des joncs, se laissant bercer par l'eau et obéissant comme une épave à tous les mouvements que la brise imprimait à la surface de l'étang.

Quel oiseau bizarre et fantasque ! avec son bec verdâtre dont la base est recouverte d'une cire blanchâtre qu'on prendrait pour une boulette de mie de pain pétrie dans les doigts, avec son cou allongé, son plumage qui, sauf les ailes, ressemble à du poil long et serré, passant du gris-clair au gris-ardoise le plus foncé, avec ses pattes olivâtres légèrement palmées de membranes qui les font ressembler à des 8 et semblent organisées tout exprès pour empêcher son

propriétaire de marcher. — Puis, quelles allures! Jouant à la surface de l'eau sans paraître pouvoir y enfoncer; tantôt debout, inquiète, la tête haute, tantôt immobile, calme, la tête repliée sous l'aile et roulant avec chaque pli que le vent creuse dans l'eau; puis tout à coup plongeant, disparaissant et, si vous êtes en bateau, revenant invariablement sortir derrière vous, en poussant un petit gloussement rauque, semblable à un ricanement étouffé, tandis que vous, chasseur naïf, la main au-dessus de l'œil, vous regardez en avant, cherchant à la voir émerger de l'eau dans la ligne où elle est disparue. Curieux oiseau, enfin! mais pitoyable rôti!...

Polka était toujours en arrêt. Je me laissai glisser sans bruit de la voiture, en recommandant à B... de continuer à marcher au pas, sans affectation. Je doutais fort de réussir, — la judelle est l'oiseau le plus défiant que j'ai rencontré en vingt années de chasse. — Je comptais bien un peu sur le silence des alentours, sur la distraction qu'exciterait chez elles le passage de la voiture; mais avant tout il fallait arriver à portée, puis pouvoir tirer d'arrière en avant, à rebrousse-poil, car de face, le plomb glisserait infailliblement sur leur cuirasse d'ardoise.

Je me traînais, retenant ma respiration, à genoux, rampant, n'ayant souci ni des épines qui m'écorchaient, ni des couleuvres qui me glissaient sous le ventre en sifflant leur mécontentement d'être troublées dans leur sommeil du matin. Polka, de temps en temps, tournait la tête vers moi, semblant me presser de son regard intelligent. J'approchais peu à

peu ; je touchais presque le chien ; elles étaient toujours là, immobiles, insouciantes. Que je les trouvais loin ! — On apprécie mal la distance sur l'eau. — Il fallait en finir cependant. Un pas de plus, et elles pouvaient disparaître, et bien certainement B... me « blaguerait » et prétenderait que je les aurais manquées exprès pour n'avoir pas à reconnaître les talents culinaires de Mme Antigny. J'épaulai et visai bien au milieu du tas. Mon Dieu, que c'était loin ! Je sifflai en pressant la détente, pour leur faire dresser la tête. Boum !...

La fumée dissipée, je ne vis plus rien, que Polka nageant bravement vers la place où le coup avait frappé, flairant les feuilles de nénuphar et les joncs atteints par le plomb, plongeant, ressortant de l'eau, disparaissant encore. B..., qui s'était arrêté à mon coup de fusil, prétendait avoir vu le plomb couvrir toute la bande ; j'avais dû en tuer, disait-il, au moins une. Il avait raison. Quelques minutes après, le chien revenait, portant gravement dans sa gueule un beau mâle bien dodu, qui avait une aile brisée et la tête traversée d'un grain de plomb. Nous laissâmes Polka à pied, par respect pour nos pantalons qu'il n'eût pas manqué d'inonder, et pendant s'il s'épongeait en se roulant dans la poussière, nous repartîmes au grand trot.

Cinq minutes après, nous traversions le bourg de Saint-Cyran, grimpions la côte de Vrigné, puis celle du Blizon et, au coude de la route, vers la gauche, nous apercevions, au fond de la vallée des Cinq-Bendes, le petit clocher blanc de Lingé, tranchant

sur le vert des bois qui encadrent le village. — Quelques instants après, nous faisions notre entrée dans la cour de l'auberge de la Croix d'Or où tout respirait un air de bonne humeur ; les oies et les canards barbotaient dans la mare, le chat faisait son ron-ron au soleil, les poules gloussaient en grattant le fumier, et Mme Antigny, en camisole de basin blanc, la tête ornée d'un bonnet à barbes bien plissées, ayant ses grandes boucles d'or aux oreilles et sur les épaules un mouchoir de coton rouge à fleurs jaunes et noires, était gravement assise devant sa porte, ayant en main ses longues aiguilles, sur ses genoux une pelotte de coton bleu et semblant vaciller entre le sommeil et le tricot. — Le bruit de la voiture la tira de cet état incertain ; elle se leva d'une pièce et vint nous souhaiter la bienvenue.—

C'était une *Madame* de campagne, ni paysanne ni bourgeoise, genre intermédiaire, genre jadis commun dans les provinces du centre de la France, mais qui s'efface et tend à se transformer, ou mieux à se fondre dans la dame bourgeoise, qui elle-même fusionnerait volontiers avec la dame du château qui, de son côté s'efforce de rapporter de ses excursions aux eaux ou de son séjour à Paris une contrefaçon plus ou moins réussie de la Parisienne. — Tout s'en va ! —

Mais Mme Antigny était encore un type conservé dans toute sa pureté ; elle n'avait répudié ni le jupon court de tricot, ni la jupe d'indienne l'été, de napolitaine l'hiver, ni le juste aux petites basques, ni le fichu de mousseline à coins brodés à jour, ni le

bonnet à barbes plissées se redressant au-dessus de la tête avec des allures de casque de pompier, ni les larges boucles d'oreille, ni le cœur et la croix d'or suspendus au cou par un velours étroit. — C'était une digne femme ; elle avait sa chaise à l'église avec son nom écrit dessus avec un fer rouge ; elle donnait à la quête, offrait le pain-bénit, suivait les offices, brodait des aubes pour le curé, coopérait à l'édification des reposoirs et offrait volontiers le dîner aux enfants venus de loin pour la première communion ; mais là se bornaient ses pratiques religieuses. Un grain de scepticisme, dû, sans doute, à la lecture de quelques livres à l'index, l'empêchait de pousser sa ferveur jusqu'à la confession et ses suites. Elle n'avait voulu faire partie d'aucune confrérie, elle évitait de recevoir le curé chez elle, et se permettait même de faire quelques critiques sur ses allures auprès de certaines dévotes. — Au demeurant, très excellente femme, ne mettant jamais d'eau dans le vin de ses clients, soulageant les pauvres et jouissant de l'estime générale. —

B..., avait quelques personnes à voir dans le village; ses courses lui demanderaient à peine une heure : Mme Antigny profiterait de ce délai pour préparer le déjeûner. Je restai ; je voulais voir.

Notre hôtesse avait palpé la judelle en femme qui s'y connaît et avait de suite porté son jugement. C'était un mâle de la couvée de septembre, bien en chair ; il serait excellent. — Je doutais toujours, quoique l'air et l'accent convaincus d'une autorité

comme celle que j'avais devant moi, commençât à battre en brèche mon scepticisme. —

La servante étant au pré à étendre le linge de la lessive, Mme Antigny, livrée à ses propres forces, dut obvier à tout. — Elle dressa la table dans la salle à manger, grande pièce blanchie à la chaux et décorée de gravures coloriées représentant Mathilde et Malek-Adel; elle la plaça avec soin près d'une fenêtre ouverte sur le jardin, à l'abri du soleil, la couvrit d'une nappe bien blanche, disposa deux couverts et deux chaises, à droite une petite table sur laquelle elle posa le vin et des assiettes de rechange, à gauche un seau d'eau fraîche dans lequel elle plongea deux vieilles bouteilles cachetées tellement ventrues qu'elles avaient l'air de se serrer pour partager le bain qui leur était offert; cela fait, elle ferma soigneusement la porte et rentra à la cuisine où je l'attendais.....

— J'ai bien peu de chose à vous offrir ce matin : des petits artichauts à la croque au sel avec du beurre, une omelette aux ceps, votre judelle, et un reste de pâté de lièvre. — La chasse n'est pas encore ouverte, mais, vous savez... Alexandre l'a tué par accident... il ne fallait pas le laisser perdre, n'est-ce pas? — Avec cela une salade, du dessert de saison et du café. Aurez-vous bien assez?

— Parfaitement, madame Antigny, nous aurons trop.....

Elle prit en mains la judelle et se mit à l'œuvre, et quand je devrais vous endormir, cher lecteur, je

veux vous raconter minutieusement toutes les opérations de la confection de ce plat mémorable.

Elle saisit l'oiseau par la tête et le suspendit près de la muraille en lui faisant entrer au-dessous du bec, la pointe aigue d'un clou à crochet. Armée de son couteau, elle fit une incision circulaire tout près de la tête, glissa adroitement la lame effilée du couteau entre peau et chair jusqu'à la naissance des ailes et d'un coup sec fendit la peau jusque là; elle rabattit ensuite à droite et à gauche les deux lambeaux, coupa net les ailes près du corps et, tirant lentement, elle écorcha la judelle comme elle aurait fait d'une anguille; puis elle enleva et jeta les boyaux, mit de côté les foies et le cœur, recueillant avec soin le sang qui s'échappait; puis elle décrocha l'oiseau, flamba la tête et les pattes qu'elle retroussa ensuite sous les cuisses et, s'armant d'un couteau plus fort, sépara l'oiseau en quatre portions égales.—

Pendant ces préliminaires, le charbon du fourneau s'était allumé; elle plaça sur le feu une casserole en cuivre bien étamée, y mit un gros morceau de beurre frais et y fit revenir ses quartiers de judelle préalablement saupoudrés de farine, jusqu'à ce qu'ils fussent bien roux; elle fit ensuite prendre couleur à une douzaine de petits oignons et mit le tout de côté dans une assiette. Elle prit alors un chaudron de moyenne grandeur, mit au fond un fort bouquet de persil, le quart d'une feuille de laurier, une gousse d'ail, du sel et force poivre noir; elle ajouta ses oignons, sema sur le tout une cuillerée de farine et mouilla avec les deux tiers d'un litre de vin rouge

très coloré ; elle disposa dans la cheminée un beau feu clair de brandilles et suspendit le chaudron à la crémaillère au milieu de la flamme qui se recourbait au-dessus du vase ; l'alcool du vin prit bientôt feu et brûla avec de petites flammes bleues au-dessous de l'arcade rougeâtre du feu de bois.

Au moment précis où le vin se soulevant écumeux allait s'épandre dans les cendres du foyer, l'opératrice qui était aux aguets lança dans le chaudron deux ou trois petites boulettes de beurre, grosses chacune comme une noix, et saisissant l'anse, se mit à le secouer alternativement de droite à gauche et de gauche à droite ; puis elle modéra le feu, revint à sa viande qu'elle jeta dans le chaudron pour y achever à petits bouillons la cuisson commencée dans la casserole. —

Je regardais, et je commençais à me demander quelle sensation pourrait bien résulter pour mon palais de son contact avec cette savante préparation. Mais tout n'était pas fini, — et les foies et le sang... je n'y pensais plus, mais il en était autrement de Mme Antigny. —

Elle prit les foies, y ajouta une quantité égale en volume d'échalottes fraîchement épluchées, et hacha le tout presqu'à le mettre bouillie ; elle sala, poivra, fit à peine chauffer rapidement sur un feu vif, dans le beurre où avaient déjà passé l'oiseau et les oignons, et alors elle étendit cette farce toute chaude sur deux tartines de pain de ferme grillé, qu'elle disposa au fond de son plat ; elle dressa dessus les quatre morceaux de la judelle, entoura le tout de ses oignons

Alors elle passa avec soin la cuisson restée au fond du chaudron, la goûta, remit un peu de beurre et lia soigneusement cette sauce avec le sang qu'elle avait recueilli au début de l'opération. Le plat dressé et mouillé, Mme Antigny s'essuya le front, quitta son tablier de travail, rajusta son bonnet et vint elle-même, la figure rayonnante de la satisfaction du but atteint, déposer sur la table son chef-d'œuvre. —

Pendant que toute cette cuisine s'élaborait, B... et moi avions dévoré successivement les artichauts et l'omelette aux ceps, une des deux bouteilles était absolument vide, et je dois avouer que j'avais eu la faiblesse de me bourrer malicieusement, pour ne laisser à mon appétit aucune influence sur le jugement que devait rendre mon goût — bien déterminé, que j'étais, à laisser toujours la judelle, classée dans la famille (heureusement peu nombreuse) des immangeables.

Eh bien ! je dois faire amende honorable. Un quart d'heure après son apparition, le mets avait disparu, et B... et moi, mûs par un même ardent désir, nous étions heurtés la tête au-dessus du plat, en nous précipitant, mie de pain à la main, pour l'éponger jusqu'à la dernière gouttelette.—

Le ragoût de Mme Antigny était tout simplement exquis. Je lui fis mes sincères compliments et remerciai B... du fond de mon estomac. Enfin, le café pris, avec son accompagnement habituel de vieux cognac, nous sautions en voiture et une heure après nous rentrions chez nous, nous pourléchant encore et nous promettant bien de recommencer.....



LA PÊCHE AU BROCHET.

I

Une de nos grandes distractions dans les chaudes journées de l'été, si longues à la campagne, était la pêche au brochet, — que faire de mieux en attendant que les ailes des jeunes canards soient croisées, que la judelle, le vanneau et la bécassine soient arrivés ? — Il y avait trop de feuilles et trop de vipères dans les bois pour continuer la chasse du lapin ou du sanglier; puis la manière que nous pratiquions ce sport campagnard avait ce bon côté, qu'il rassemblait dans un amusement commun les femmes et les maris, les frères et les sœurs, qu'il resserrait les liens qui unissent autour du foyer les membres de la famille, liens que le genre de vie d'aujourd'hui tend de plus en plus à désagréger. —

— Nous choisissions habituellement pour notre lieu de rendez-vous le *Moulin du Bois*, joli petit coin ombreux, assez pittoresque pour un site de pays plat; la rivière était profonde, suffisamment large en amont du moulin, presque sans courant et les bords avaient de superbes massifs de joncs et d'herbes, et de larges

nappes de nénuphars en fleurs que nous savions être les abris préférés du brochet auquel nous déclarions la guerre. —

II

— Nous étions habituellement de six à huit hommes et autant de dames ; les fervents partaient dès l'aube, les paresseux invoquaient les lois les plus élémentaires de la politesse pour rester servir de cavaliers aux dames qui arrivaient régulièrement à dix heures du matin, afin d'assister à la première levée des lignes, de préparer le déjeuner et faire cuire en plein air dans la poêle du meunier la friture de petites perches que nous avions eu le soin de pêcher dès notre arrivée.— Souvent nous commencions par un excellent bain froid sous les pelles du moulin et alors, pour réparer le temps perdu, nous faisions jeter par le meunier un ou deux coups d'épervier à petites mailles, qui suffisaient toujours à remplir nos seaux de pêche de goujons et de petits gardons. —

— Nous partions deux par deux, l'un portait le seau, l'autre les bricolles et une longue perche de sapin destinée à régulariser la position des lignes. —

— La ligne à brochet se compose de douze à quinze mètres de ficelle dite mèche de fouet, trempée à l'eau chaude puis séchée à l'ombre, afin d'empêcher qu'elle ne se vrille dans l'eau ; à l'extrémité, on introduit un liège de la largeur d'un fort bouchon de moutardier,

traversé par un tuyau de plume dans lequel glisse la ficelle; un peu plus bas, entre deux nœuds, on fixe une balle de plomb ou une grosse chevrotine percée, et enfin à l'extrémité s'attache une chaînette de laiton à deux branches articulées dans la boucle terminale de laquelle glisse un hameçon double, solide et long de deux centimètres; — quand le pêcheur arrive à l'endroit qu'il croit propice, il commence par fixer à une forte touffe d'herbe ou à une branche d'arbre l'extrémité de sa ligne opposée à l'hameçon, puis il développe la corde en superposant les tours de façon à ce qu'elle ne puisse se mêler au moment où il la lance à l'eau; cela fait, on sort l'hameçon double de sa boucle, on prend dans le seau un petit poisson bien vif qui doit servir d'appât, avec l'une des pointes de l'hameçon on pratique un peu de côté, près de la tête, une petite incision à la peau, on en fait une semblable à cinq centimètres de la première du côté de la queue; on introduit alors l'extrémité libre de la chaînette entre peau et chair et l'on fait glisser lentement jusqu'à ce que la boucle apparaisse du côté de la tête, alors on remet en place l'hameçon, on retire légèrement de façon à ce que les deux branches seules restent en dehors et fassent saillie; on prend alors le liège dans la main gauche, la balle de plomb et le poisson dans la main droite et on lance en visant la place ou l'on projette de tendre sa ligne; il est rare qu'un pêcheur un peu exercé manque son coup. —

— Ce matin-là, à sept heures, nous avions vingt lignes tendues et solidement amarrées; le vent venant du nord était si faible qu'il agitait à peine la pointe des roseaux; il faisait chaud, très chaud, mais d'une

chaleur franche et vive qui permettait d'espérer que l'appétit du brochet serait aiguisé suffisamment pour le mettre en chasse et que notre pêche serait fructueuse. —

III

— Un de nos plus gais compagnons était le comte de X.... C'était un gros blond de quarante-cinq ans, l'œil vif, la répartie de même, Parisien pour la blague, campagnard pour l'appétit; il ne faisait guère qu'un repas par jour, le déjeuner, mais ce qu'il absorbait entre onze heures et midi aurait largement suffi à une cuisinière d'un Bouillon-Duval pour tailler les rations d'une douzaine de clients. —

— Il était des nôtres ce jour-là avec ses deux fils et le docteur qui, la pipe aux lèvres et une gaule de six mètres à la main, pêchait le brochet à la volée, comme les naïfs des quais de la Seine pêchent l'ablette. — Nos lignes tendues, nous revînmes nous mettre à l'ombre sur la berge du moulin et nous allumâmes nos pipes. —

— Le docteur, qui était homme de précaution et dont l'appétit avait un besoin constant d'être aiguillonné, exhiba de sa poche un colossal flacon de vermouth qui nous aida à passer le temps. —

— Vers neuf heures et demie, les dames arrivèrent escortées de Félix et d'Albert, deux bons garçons

plus flâneurs que pêcheurs et qui, à peine arrivés, s'installèrent à l'ombre et se mirent le nez à la brise et le dos au soleil, à tailler un bézigue qui les laissa presque inconscients des retards que devait ce matin là éprouver notre déjeuner. — Nous aidâmes nos dames à s'installer, nous disposâmes les coussins des voitures et les pliants, les paniers aux vivres, nous mîmes le vin au frais et enfin, comme il faisait très chaud, elles décidèrent à l'unanimité qu'elles nous laisseraient aller seuls lever les lignes et que pendant ce temps-là elles dresseraient le déjeuner et feraient frire les perches que nous avions eu le soin de faire écailler et vider par la meunière.

— Allons, bonne chance et hâtez-vous, nous crièrent-elles. —

IV

Nous nous mîmes en route, Gustave, le docteur, le comte et moi ; nous prîmes un détour dans la prairie pour arriver par le plus court à la ligne la plus éloignée; je portais un filet, le docteur quelques bricolles d'encas et Gustave le seau contenant les petits poissons de rechange. — Tout allait à merveille, — nous trouvâmes quatre lignes à fond, deux nous donnèrent chacune un brochet de quatre à cinq cents grammes, la troisième une assez belle perche, à la quatrième était accrochée une énorme anguille, qui nous donna du fil à retordre ; elle pesait au moins un kilogramme. Aux trois ou quatre lignes suivantes, rien n'y avait

mordu; enfin nous arrivâmes à la dernière: le comte l'avait tendue lui-même, en tête d'un énorme massif de joncs à un endroit calme et ombreux où la rivière avait certainement quatre mètres d'eau; — c'était un emplacement admirablement choisi, le meilleur coup de la rivière; la ligne avait été bien posée, amorcée avec un poisson bien vif; aussi le comte s'écria que personne ne la lèverait que lui. — Il partit en avant, pendant qu'après avoir rallumé nos pipes nous le suivions à quelques mètres de distance. — Nous entendîmes bientôt un cri de triomphe; tout était à fond, la corde tendue raide et tirant sur la branche à laquelle elle était attachée; un vigoureux coup de queue au milieu de la fosse nous indiqua que le brochet était pris, bien pris et la largeur des cercles concentriques, produits à la surface de l'eau, qu'il devait être de forte taille. Le comte voulut opérer seul, c'était la légitime récompense de son succès. — Prenez garde, lui dis-je, voulez-vous que nous courrions chercher l'épuisette, il va se laisser amener comme une solive et quand il sera au bord il vous jouera le tour. — Ne craignez rien, laissez-moi faire. — Il se mit à tirer sur la corde; la berge était basse presqu'à fleur d'eau, c'était à la tête de l'empallement du déversoir; il n'y avait aucun obstacle à craindre; — le brochet qui nous parut énorme se laissait amener par la corde, il semblait mort ou paralysé par la douleur — il était à peine à un mètre de la rive, — tous nous faisions silence; le comte était pâle, malgré la sueur qui perlait à ses tempes; — il touchait presque le poisson dont on voyait la large gueule à travers les dents de laquelle passait la ficelle qu'il pouvait broyer

en serrant les mâchoires et ses gros yeux jaunes verdâtres qui regardaient l'ennemi d'un air hébêté; — nous étions haletants. — Le comte se pencha, allongeant vivement la main droite, — nous entendîmes un *flouc* caractéristique et nous ne vîmes plus rien, que le chapeau de paille du comte surnageant seul, l'homme et le poisson étaient sous quatre mètres d'eau! — Ce fut une seconde de sérieuse émotion; — le comte était bien trop fort nageur pour nous inquiéter, mais le brochet! — Ce fut lui que nous revîmes le premier; sa grosse tête émergeait de l'eau, serrée à la gorge par la main du comte engagée dans ses ouïes; il s'agitait furieusement; puis la tête du pêcheur sortit de l'eau, puis le col de la veste de velours vert; — me cramponnant au saule, je le saisis au collet, Gustave et le docteur par le bras resté libre, et malgré son poids respectable (cent dix kilos) augmenté de celui du brochet, nous hissâmes l'homme et la bête; — la victoire était à nous! — Nous pûmes rire alors du plongeon du comte; on entendait les dames nous crier de nous hâter, que la friture allait froidir, qu'elles avaient faim! — Que faire? Pour rien au monde, il n'eut paru mouillé devant elles! Cependant, à moins de se déguiser en fleuve et se vêtir de roseaux; changer de toilette au milieu d'un pré à sept kilomètres de sa maison paraissait un problème dont la solution était impossible. — J'eus une idée; — vous m'excuserez, cela ne m'arrive pas souvent. — Il fallait d'abord couper le passage aux dames en tirant à nous les planches qui recouvraient l'empallement, puis déshabiller le patient, l'enfouir décemment au milieu d'une meule de foin, faire rapidement

du feu et faire le plus vite possible sécher ses vêtements. — Ce plan fut adopté; mais hélas, nous vîmes avec stupeur que la pièce de son costume, la plus indispensable pour se présenter dans le monde, avait reçu une avarie telle, qu'il restait peu d'espoir de l'utiliser convenablement. — Gustave émit à son tour l'idée de sauter dans le bachot, de traverser la rivière et d'aller en face, au moulin, emprunter la plus vaste culotte de toile du meunier. — Le pauvre comte abaissa pitueusement un regard désolé sur la protubérance abdominale qui depuis de longues années l'empêchait de voir ses genoux et poussa un soupir de désespoir. — N'ayez peur, lui dis-je, vous oubliez donc combien sont larges les culottes de nos paysans, ce qui manquera d'un côté sera compensé avec un peu d'efforts, parce qu'il y aura de trop de l'autre. — File vite, Gustave! tu es un bon garçon. — Il sauta en bateau et un instant après il disparaissait derrière la haie du jardin de l'autre côté de la rivière. — Le comte se résigna; nous le couvrîmes de foin, il s'adossa son torse nu à la meule et le docteur et moi nous nous empressâmes de tordre, chaussettes, chemise et veste de velours et de les étendre devant un feu de branchages qui, le soleil aidant, devait les sécher à peu près rapidement. —

V

— Pendant toute cette tragi-comédie qui recula de près d'une heure le déjeuner, — quelques estomacs

criaient famine, — d'autres, plus avisés, se reconfortaient en secret et seuls Albert et Félix (dont le délit ne fut découvert que plus tard) pourraient nous édifier sur le sort de certaine vieille bouteille de Château-Margaux, dont l'absence constatée vers la fin du déjeuner, mît le comble aux misères du comte en cette journée ensoleillée, mais pourtant si sombre pour lui. — Enfin, Gustave apparut à l'angle du jardin du moulin, sauta dans le bateau et en deux ou trois vigoureuses poussées, traversa la rivière et déposa aux pieds du patient une ample culotte de grosse toile où il trouva à se loger tant bien que mal, après avoir soigneusement détaché les brindilles de foin et d'herbes sèches qui s'étaient collées à sa peau humide. — L'habit de velours vert et la chemise à peu près secs complétèrent sa toilette et après avoir remis en place le pont volant du déversoir, nous fîmes notre entrée, portant triomphalement sur un lit de roseaux le gigantesque brochet, cause inconsciente du bain forcé du comte et du retard du déjeuner. — Les reproches s'éteignirent sur les lèvres des plus affamées à l'aspect du superbe poisson dont le dos verdâtre et tacheté et le ventre d'argent brillaient au soleil; — on le suspendit comme un trophée au tronc de saule auquel le comte devait adosser sa vaste et trop éprouvée corpulence et le jeu combiné des mâchoires et des fourchettes troubla seul pendant le premier quart-d'heure le calme silencieux de la prairie. — — L'omelette au lard, la friture de perches, les volailles froides disparurent successivement, la conversation et les rires reprirent dans les coins occupés par les plus jeunes. —

VI

— Enfin, Mme P... prit la parole : Nous direz-vous au moins, Messieurs, la cause de votre peu de galanterie ?— Nous nous regardâmes les uns et les autres ; on me désigna comme *leader* de la bande et pendant que le comte, l'œil baissé, l'air contrit et résigné épeluchait gravement de la pointe de son couteau les débris d'un gigantesque croupion de dinde, j'invoquai la muse de la pêche et commençai le récit des infortunes de cette matinée mémorable : la lutte, le bain, l'enfouissement sous la meule de foin, tous ces épisodes jusqu'à l'introduction du gros corps dans la culotte du meunier ; je racontai tout sans pitié. —

— Le comte me regardait d'un œil de reproche douloureux ; enfin mon récit s'acheva en même temps qu'il arrachait à la carcasse de la dinde la dernière bribe de chair — on rit beaucoup ; — le patient commença à respirer et amenant à lui un énorme pâté en croûte, il donna le fil à son couteau et se prépara à faire le siège du gigantesque bastion qui devait compléter le déjeuner. —

— Alors, en homme qui éprouve le besoin d'éloigner la conversation d'un sujet trop approfondi, il commença à faire l'apologie du pâté qu'il avait fait lui-même confectionner par *Baptiste*, suivant la véritable formule de la maison LESAGE : *jambon d'York, noix de veau*, devaient s'y rencontrer séparés, mais

unis, par *une farce* onctueuse savamment assaisonnée. — Cet exorde rendit au comte tout son aplomb; il tenait sa revanche, le succès de son pâté allait faire oublier ses mésaventures ; — il appuya fortement le couteau sur la croûte. — Hélas! le proverbe a bien raison : « *Un malheur ne vient jamais seul* ! » Un jus verdâtre jaillit le long de la lame du couteau et alla éclabousser le visage du comte, qui devint bleu de saisissement, la croute s'affaissa noyée au milieu d'un affreux mélange d'un vert équivoque; toutes les têtes se penchèrent en un cri non moins sardonique qu'unanime : Qu'est-ce que c'est que cela? sortit de toutes les bouches. — Le malheureux pâtissier de campagne avait interprété à sa manière le mot *farce*; il avait sauvagement englobé le jambon et le veau qui lui avaient été confiés avec tant de recommandations dans un épouvantable ragoût d'oseille bouillie qu'on appelle *farce* dans le pays. — C'en fut une mauvaise pour le comte X... — En vain les dames, émues d'une telle succession de mésaventures, lui prodiguèrent-elles leurs consolations; en vain deux d'entre elles se dévouèrent au point de raccommoder de leurs doigts mignons la gigantesque blessure de sa culotte de velours ; il persista à vouloir manger de son pâté, il s'en ingurgita, essaya même de soutenir qu'il était très mangeable; il ne fit qu'aggraver ses angoisses; le café, la pipe, rien ne put ramener sur son front dénudé l'épanouissement habituel; son rire était forcé! — Il rentra triste et cette journée mémorable se termina pour lui par une formidable indigestion. — La diète et le thé en eurent vite raison et vingt-quatre heures après nous mangions tous ensemble

chez lui le brochet qui fut trouvé non moins savoureux que le Chateau-Margaux, que ces bons garçons de Félix et d'Albert n'avaient pas cette fois trouvé le moyen de boire seuls.





LE FROMAGE DE NEUFCHATEL-EN-BRAY

En l'an de grâce 1814, Mme la marquise d'Olleville, voyant l'horizon politique se rasséréner quand les autres le voyaient se rembrunir, — simple question du bout par lequel on s'adapte la lunette à l'œil, se décida à ramener ses soixante-huit ans et sa vieille bonne Gertrude sur le sol ingrat de la France et à réintégrer ses pénates dans le château de ses ancêtres, voisin de Neufchâtel-en-Bray. — Ceci se passait vers la fin de septembre ; Mme d'Olleville arriva donc juste au moment propice pour cueillir ses pommes ; elle fit son installation, reprit possession de son banc à l'église paroissiale, et, après la première messe dominicale à laquelle elle assista, fit une scène atroce au curé de la paroisse qui avait commis l'incongruité inexcusable de la laisser arriver à l'église comme la dernière des roturières, sans venir la recevoir à la porte et lui offrir l'eau bénite. — Le pauvre curé déconfit balbutia des excuses embarrassées : « Certainement, il n'ignorait point tout ce qui était dû à Madame la marquise, mais depuis plus de vingt ans qu'elle était absente, bien des choses avaient changé ; et ses instructions..... » Mme d'Olle-

ville coupa court en lui tournant lc dos, et le malheureux prêtre, qui avait flairé en espéranec quclqucs dîners un peu moins maigres que la pitanee prcsbytérale, fut trois longues semaincs sans être invité au château. — Mme d'Olleville s'humanisa cepcndant, et un beau premier dimanche du mois d'oetobrc, la porte tant eonvoitée de la salle à manger du manoir s'ouvrit enfin pour le proserit. — Mais la marquisc se vengea cruellement par ses sareasmes sur le bas clergé, ses allures cavalières, un pcu voltairiennes même (le mot venait de se eréer). « Enfin, disait-ellc, les Bourbons étaient rentrés, bien rentrés ; l'ogre de Corse, renfermé dans son île d'Elbe ct bien gardé ; — on allait avoir le loisir de modifier le Concordat ct d'exigcr quc lcs petits curés de campagne soient un peu plus révérencieux cnvers lcurs seigneurs. — Ah ! vous ne m'avcz pas offert l'eau bénite, curé, avant six mois, entendez-vous bien, vous viendrez me cherehcr à mon earosse avec le dais. » Le curé ne répliquait mot ct s'efforçait d'avaler doubles les morceaux les plus onctueux pour arriver à digérer sans trop dc fatigue la mcreuriale aigrc-douee de la châtelaine.

Le jour même de eette singulière rentrée en grâee, unc troupe dramatiquc, dont les feuilles publiques et la clamcur normande disaient grand bien, débutait à Neufchâtel. Les temps étaicnt durs ; il restait bien par ei, par là, quelques paquets d'assignats, mais les épiciers n'cn voulaicnt mêmc pas pour faire lcurs cornets ; quant à la monnaic, elle manquait absolument à l'appel, ou se caehait si bien quc, sauf quelques vieux sous et quelques liards, on n'en voyait circuler

aucune dans tout Neufchâtel. — Aussi les comédiens, en gens experts et futés, bien résolus à ne pas faire fiasco, s'empressèrent-ils, aussitôt leur arrivée, d'annoncer à son de caisse que, malgré que le prix des places fût affiché à 2 francs les premières et 1 franc les secondes, désireux qu'ils étaient de se rendre agréables aux habitants du pays et d'obtenir pour leurs talents la consécration de leurs suffrages, ils accepteraient en paiement les *bondons* du pays (sur le pied de 0 fr. 10 c. la pièce). La proclamation se terminait par un fla et un rataplan, et la phrase sacramentelle : *l'honneur de votre présence!* —Cette monétisation du fromage national chatouilla si agréablement les habitants que ce fut une rumeur générale dans le pays, rumeur sympathique toutefois, car le soir, à l'heure dite, on vit déboucher de tous les sentiers et de toutes les rues de nombreux Neufchâtellois, vêtus de neuf et portant au bras le panier de fromages qui devait leur ouvrir le sanctuaire de Melpomène. — L'émotion, disons l'enthousiasme, fut tel que le bruit des succès du tragédien *Dórval,* qui s'intitulait *élève de Talma,* franchit les murs du manoir d'Olleville.

La deuxième représentation annoncée coïncidait avec l'anniversaire de la naissance de la marquise. Peut-être y trouva-t-elle une délicate attention des comédiens? Toujours est-il qu'à son petit lever, après avoir reçu les hommages de ses vassaux, embrassé sa filleule Nicole sur le front et daigné donner sa main à baiser à la fidèle Gertrude, elle ordonna d'avancer le souper et de tenir ses chevaux prêts pour sept heures; elle allait au théâtre et offrait le spectacle à tous ses

gens. — Elle fouilla avec soin dans les secrets d'un vieux cabinet allemand qui lui servait de coffre-fort et en exhuma un vieux louis, un vrai, un louis à lunettes, du temps de Louis XV, voulant, par cette exhibition d'or dans un moment où l'argent et le cuivre même faisaient défaut, écraser ces petites gens et donner aux manants et bourgeois une juste idée de la haute considération dont devaient jouir les d'Olleville.

A l'heure dite, on partit; le trajet était court. La foule s'écarta, et la marquise, poudrée et majestueuse, s'avança vers le contrôle, s'appuyant, d'un air protecteur, sur le bras de Gertrude. Paillasse faisait la recette. L'effet du louis fut renversant; après le premier moment d'émotion, Paillasse, courbé jusqu'à terre, prit la bienheureuse pièce, la plongea dans son escarcelle et réclama l'honneur de conduire Mme la marquise à la place qui lui avait été réservée; puis, quand ce devoir eut été rempli, il salua de nouveau et dit qu'il allait avoir l'honneur de rapporter la monnaie à Mme la marquise.

— Ne vous dérangez pas, mon cher, répliqua-t-elle cavalièrement, vous la remettrez à mon cocher.

Ainsi fut fait, et quand la toile se fut abaissée sur la fin du cinquième acte, Mme la marquise, toujours précédée par Paillasse, s'achemina vers son carosse à travers deux haies de spectateurs qui s'ouvraient d'un air respectueusement narquois devant elle. — Nicole ouvrit la portière et porta instinctivement les doigts à son nez en exclamant un : « Ah ! mon Dieu ! »

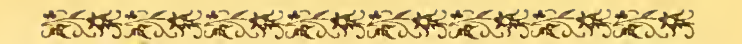
que le respect dû à sa noble marraine ne put retenir. — La marquise resta stupéfaite en voyant les coussins de son carosse de gala encombrés de petits paniers superposés sur le contenu desquels le flair le moins subtil ne pouvait concevoir l'ombre d'une équivoque.

— C'est la monnaie de Madame la marquise, dit Paillasse, en faisant une dernière et profonde révérence, si Madame veut bien prendre la peine de voir si le compte est exact.....

Il fut arrêté net par un regard fulgurant et crut prudent de battre en retraite. — Quant à Mme d'Olleville, voyant bien qu'il y avait chance que les rieurs ne fussent pas de son côté, elle prit son parti bravement et chercha à se caser au milieu des petits paniers en disant :

— Eh bien, Gertrude, voilà notre provision faite pour l'hiver.





LES DÉJEUNERS DE MÉOBECQ

Vous ne connaissez pas Méobecq, vous n'avez jamais pêché d'écrevisses au gué Rossignol, ni chassé aux Triboulets.... alors vous n'avez jamais déjeuné chez Mme V....., vous n'êtes qu'un vulgaire Parisien mangeant un roastbeef de Peters ou une bisque de Bignon, et croyant qu'hors de là, il n'y a pas de cuisine en Europe. — Je voudrais bien vous voir, crotté comme un barbet, les pieds un tantinet écorchés par vos bottes, ayant cinq heures de marche en plein air par une froide brume de novembre, en face de la feuille de papier qu'on vous baptise roastbeef, de votre demi-bordeaux, de votre brie coulant et d'un petit pain riche! Oh! malheur! il n'y en aurait pas pour la dent creuse de Médor, et vous seriez si bien restauré à la fin de votre déjeuner parisien (très correct, remarquez-le) qu'il faudrait deux garçons ajoutés à votre vigueur propre pour vous rehisser d'aplomb sur vos semelles de bottes. — Parlez-moi des déjeu-

ners de Mme V....., à la bonne heure! Quand nous arrivions bien éreintés, de cent mètres de distance nous sentions la cuisine et flairions l'odeur des grillades. — A peine entrés dans une grande salle blanchie à la chaux, dans la vaste cheminée de laquelle flambait un stère de bois sec, une grosse maritorne charnue et rougeaude nous tirait nos bottes humides et les remplaçait par de bons sabots de bois chauffés à l'avance; l'un de nous, suffisamment ventru et aimant ses aises, apportait toujours une chemise de rechange qu'il faisait chauffer au feu, pendant que la servante épongeait son torse qu'il ne rougissait point d'exhiber tout nu devant elle; ces toilettes sommaires terminées, on se mettait à table. — Nous étions d'ordinaire quatre ou cinq, de bons amis, dont, hélas! deux ou trois sont déjà partis pour ce terrible voyage au *pays inconnu*, que nous devons tous entreprendre; puis il y avait aussi le juge de paix du canton, excellent camarade, qui oubliait volontiers sa toge et sa toque auprès du vin gris du Menou et des écrevisses du gué Rossignol. Quelles bonnes parties! — Le déjeuner durait en moyenne trois heures. On commençait par les boudins, les andouilles; on continuait par les ragoûts et les rôtis, puis venait le pâté de lièvre, puis la pyramide d'écrevisses; un morceau de fromage, une poire et une bonne tasse de café terminaient la séance au milieu de la fumée des pipes et des petits verres de vieux cognac..... puis on repartait à la nuit tombante. Le soir, on dînait mal, mais on se couchait vite et on dormait bien. Le lendemain, on se réveillait dispos et prêts à recommencer. — Parisien, mon ami, je t'engage à faire connaissance avec ces parties-là; la pre-

mière fois, tu en seras quitte pour une indigestion et une courbature, peut-être une petite bronchite, mais tu t'y feras, mon bon, et tu t'en trouveras mieux que de sucer ton stick dans l'enceinte du pesage ou de te tirer le col sur la terrasse de l'Américain! — Sur ce, bonsoir, j'en arrive, moi, de Méobecq, et je vais me coucher.



QUATRIÈME PARTIE

GASTROLOGIE SPÉCULATIVE



QUATRIÈME PARTIE

GASTROLOGIE SPÉCULATIVE

L'AVENIR DE LA CUISINE ET LA CUISINE DE L'AVENIR

Amicus Plato, sed magis amica veritas

La *matière* se manifeste à nous sous trois états distincts : *État solide*, — *État liquide*, — *État gazeux* ; une quatrième manifestation, baptisée *matière radiante*, vient d'être récemment découverte et préoccupe les savants, mais elle n'est guère aujourd'hui qu'un *embryon*, qu'il semble opportun de laisser se

développer quelques années encore au sein de l'atmosphère vivifiante des laboratoires, avant de poser le problème de son application à l'alimentation rationnelle.

N'envisageons donc, quant à présent, que les trois états de la matière que nous connaissons à peu près, et demandons-nous, tout d'abord, comment il se fait que, le genre humain mangeant, au bas mot, depuis 141,881 années, il ne soit encore venu à personne, à aucun savant, à aucun économiste, à aucun médecin surtout, l'idée d'essayer l'utilisation, au profit de la nutrition de l'homme, de la partie impalpable de l'émanation, de l'arôme, de la quintescence (aurait dit Rabelais) des diverses substances que nous absorbons à l'état solide ou à l'état liquide. J'avoue, à ce propos, que mon étonnement est d'autant plus grand, qu'à chaque minute de notre existence, nous nous heurtons à des preuves tangibles, indiscutables de la prééminence de l'aliment gazeux. Ces preuves nous environnent de tous côtés et nous ne voulons pas les voir.

Ainsi, la génération qui nous a précédé a-t-elle assez plaisanté, les *Montmaur*, les *Colletet*, les parasites, gens auxquels on refuse implacablement la porte de la salle à manger? Et nous-mêmes, ne rions-nous pas, à chaque occasion, de ces malheureux à habits rapés, aux coutures passées à l'encre, que nous entrevoyons le soir par le brouillard ou la pluie, blottis honteux sous la saillie d'un appui de fenêtre et dévorant leur pain d'un sou à la buée grasse qui s'échappe des soupiraux des cuisines ? Avons-nous seulement pensé à ce qu'ils venaient faire là ? Non, nous avons haussé les épaules et, bien vite, nous nous sommes éloignés de ces exhalaisons écœurantes. — Et les charcutiers, les bouchers, les cuisiniers, les pâtissiers, gens à mine florissante et cependant de mince appétit, nous sommes-nous demandé comment il se faisait que mangeant si peu ils engraissaient autant? — Si nous avions réfléchi un instant, si nous avions cherché à nous rendre compte, nous aurions compris, sans grand effort, que tous ces gens-là, à leur insu peut-être, absorbent les émanations, les atomes gazeux des

aliments que nous savourons à l'état solide ou liquide, partie subtile de nos mets que la science culinaire ne sait pas encore utiliser. — Prenons patience, attendons un peu, nous avons déjà des appareils de concentration des aromes, des pulvérisateurs, des inhalateurs; c'est peu encore, nos procédés sont bien rudimentaires, mais il est permis d'espérer que le progrès ne s'arrêtera pas là et que l'attention des savants, éveillée enfin par la nécessité impérieuse d'utiliser *tout* pour l'alimentation de *tous*, s'appliquera bientôt d'une façon efficace à la solution du problème humanitaire de l'adaptation du troisième état de la matière à la nutrition de l'homme.

✡

Quelle précieuse découverte, quelle merveilleuse conquête! Combien verrons-nous alors de malheureux, aujourd'hui condamnés par la Faculté entière, abandonnés des médecins, ramenés par ce procédé nouveau, sans drogues ni purgations, à la vie et à la santé! quel prodigieux service rendu non seulement à nos con-

temporains, mais à nos arrières-neveux jusqu'à la consommation des siècles. — Prenons un exemple : Voyez cet infortuné dyspeptique ; là-bas, dans l'ombre de l'alcôve, il se tord sur son lit d'agonie ; il n'a plus de salive, partant plus de diastase, son œsophage est aride comme un conduit de briques ; son estomac ne secrète plus de sucs gastriques, plus de pepsine, plus de suc pancréatique ; sa muqueuse se dessèche, se raccornit, devient inerte ; il souffre horriblement, il va mourir de faim ; il rejette les médicaments aussi bien que les aliments, il n'y a plus d'espoir ; déjà la famille, les amis, tout l'entourage, ont revêtu le masque de convention, se sont composé l'attitude patibulaire, la physionomie de déterré, avec lesquelles il est d'usage d'empoisonner les derniers moments d'un moribond. — Mais le *Néo-thérapeute* arrive, écoutez-le ! — « Ecartez-vous, s'il vous plaît ; dégagez le lit du malade, laissez-lui un peu d'air. Inutile de pleurer, Madame, il ne mourra point, votre mari !... Finis un peu tes grimaces, *gandin* de neveu, tu ne tiens pas encore ta succession ! Laissez-moi faire ! vous autres, allez décommander

le prêtre et le convoi, payer le médecin et l'apothicaire, nous n'avons plus besoin de tout cela ! » Puis, se tournant vers le patient : « Vous, mon ami, prenez courage, essayez de vous soulever un peu. Tâchez d'entr'ouvrir les lèvres, un instant seulement ; là, c'est bien ! Commençons par un bon consommé (à l'état gazeux, bien entendu) ; c'est fait. Un filet de sole, une aile de perdreau, maintenant deux doigts de malaga. C'est tout cette fois. Comme vous y allez, mon gaillard ! Peste, pour un premier repas ! — Vous avez trouvé tout excellent ; un médecin dirait qu'il le voit au changement de votre *facies*, et il aurait raison. *L'eau vous en vient à la bouche*, donc vous êtes sauvé. Les gaz nourriciers se sont déposés sur les parois de vos organes desséchés et s'y sont résolus en une rosée aussi fine, aussi bienfaisante que celle que l'aurore dépose sur les pétales de la rose ; peu à peu l'aridité se mitige, la sensibilité se réveille, il y a commencement d'absorption, d'assimilation, retour à la vitalité. Deux ou trois jours encore de ce régime gazeux et vous serez en état de revenir aux solides et aux liquides, à moins que, reconnais-

sant du service rendu, vous ne renonciez à jamais aux aliments matériels pour rester perpétuellement fidèle aux gaz miraculeux qui vous ont remis à neuf l'estomac ! »

✡

Telle sera la cuisine hygiénique de l'avenir, et les temps prédestinés pour son avènement sont proches, espérons-le ! Alors la *médecine*, ce vieux débris du moyen âge, fourvoyé par un déplorable hasard au milieu du faisceau des connaissances scientifiques du monde moderne, disparaîtra pour faire place à la *cuisine rationnelle*. — Le médecin, le bon docteur, ne disparaîtra point pour cela ; il est bien un trop excellent convive pour que nous votions sa suppression ; au contraire, il sera plus nombreux, plus couru, plus choyé que jamais ; seulement il cessera de faire auprès des enfants une concurrence réussie à Croquemitaine ; il s'éloignera de la pharmacie et se rapprochera de la cuisine ; il sera le conseiller des ménagères, le commensal obligé des familles ; son entrée dans la maison sera accueillie avec joie par les enfants et les gour-

mands, comme le pronostic, le signal d'une recrudescence de bonne chère. Il n'aura plus à guérir de maladies, puisque ses conseils hygiéniques auront su les prévenir par une alimentation savamment combinée ; il cessera d'être l'exécuteur irresponsable des basses-œuvres de l'Empirisme, et c'est alors que réellement sa mission atteindra la hauteur d'un véritable Sacerdoce !

✡

Cette idée que je viens d'émettre, cette thèse que vous appelez trop vite, en souriant de pitié, une utopie, au moins un paradoxe, n'est rien moins que tout cela ! De même que la famille, qui, au début des temps, a été le germe des sociétés, le noyau autour duquel sont venus se grouper, se concentrer les efforts incessants du progrès et de la civilisation, en deviendra l'apogée par sa glorification universelle, ainsi la médication alimenteuse, qui a été instinctivement la première chez l'homme. qui est encore celle des animaux libres et des sauvages restés

à l'état primitif, deviendra, par son perfectionnement rationnel, la sauvegarde de la santé humaine, la *panacée* rêvée par les philosophes hermétiques du moyen âge !

Je ne revendique donc nullement la paternité de cette théorie de la substitution de la *cuisine* à la *médecine* ou mieux de la fusion des deux en une seule que l'on pourrait appeler l'*Hygiène alimentaire préventive*; l'idée n'est pas neuve, il est même absolument indiscutable que le premier être humain qui a souffert a dû chercher dans une modification à son régime nutritif le résultat thérapeutique que lui faisait désirer son état morbide. — En effet, s'il est généralement admis que les peuplades encore à l'état sauvage offrent à notre étude l'image à peu près exacte du *modus vivendi* de nos ancêtres primitifs, nous pouvons prendre la manière de leurs *devins* comme le type des errements du médecin des premiers âges; que remarquons-nous chez eux comme arsenal thérapeutique ? des breuvages et des aliments préparés mystérieusement et présentés avec des incantations et des paroles magiques, avec tout l'entourage

surnaturel indispensable au succès chez des *clients* ignorants et naïfs.

Chez nous-mêmes, dans nos campagnes où le niveau intellectuel laisse malheureusement trop encore à désirer, les *rebouteux*, les *guérisseux* ne procèdent pas autrement ; nous connaissons tous l'*eau pannée* pour les gros rhumes, l'*œuf de poule dissous dans le vin blanc* pour combattre la fièvre, l'*omelette secrète* contre la rage et *la rôtie* des accouchées. — Parcourez maintenant les écrits des savants de l'antiquité et du moyen âge, même des temps modernes, ceux d'Aristote, d'Hippocrate, de Celse, de Galien, de Pline, de Paracelse, de Boeerhave, n'y trouvez-vous pas, à chaque ligne, l'étude des aliments de toute nature et la constante préoccupation de leur application au soulagement des malades. Des livres spéciaux, de longs traités ont été consacrés à l'hygiène alimentaire, et je parcourais récemment l'un d'eux, qui n'est autre chose qu'un véritable manuel de *Cuisine curative*. Son auteur, Jean ARTBUTNOT, était docteur en médecine, membre des collèges des médecins de Londres et d'Édimbourg et de la

Société Royale ; son livre est intitulé : *Essai sur la nature et le choix des aliments suivant les différentes constitutions, où l'on explique les différents effets, les avantages et les désavantages de la nourriture animale et végétale ;* il a été publié en anglais, puis traduit en françáis et édité à Paris chez la veuve Cavelier et fils, rue Saint-Jacques, en 1755, avec privilège du Roi ; il se compose : d'une introduction destinée à initier le lecteur, qui n'a pas été élevé dans la profession de la médecine, au sens des termes de chimie qui se présenteront souvent dans l'ouvrage ; d'une première partie qui traite de la nature et du choix des aliments, de leur digestion et des intentions que l'on doit se proposer dans leur adaptation aux différents tempéraments ; enfin d'une seconde partie intitulée : *Règles pratiques de la diète*, dans laquelle l'auteur examine successivement toutes les substances alimenteuses et leurs effets généraux sur l'économie de la machine humaine, et qui se termine par une énumération des maladies aiguës et chroniques et l'indication du régime alimentaire qui doit, suivant l'auteur, amener leur guérison. Est-ce bien là la cuisine subs-

tituée à la médecine, le mets réfléchi, raisonné substitué à la drogue de l'Apothicairerie.

Espérons donc, pour le bien-être de l'humanité, que les médecins, déjà gastronomes convaincus, achèveront de dépouiller la vieille enveloppe empirique, que des cours de *Gastronomie-thérapeutique* seront ouverts dans toutes les Facultés et Écoles, que l'office et la cuisine se substitueront à l'herboristerie et à l'apothicairerie, que les hôpitaux et maisons de santé deviendront des *restaurants* dans le sens radical du mot et que *diète* ne sera plus synonyme d'abstinence !





LA CUISINE ET LA CIVILISATION

Si parva licet componere magnis.
VIRGILE.

I

JE me suis hasardé à dire, dans la première partie de ces causeries, que cette loi de la Nature, imposée à l'homme dès le premier jour de son avènement à l'Empire des Êtres organisés, *la nécessité de manger pour vivre*, avait fatalement été la source primordiale du groupement des *individus* en *familles*, puis en *tribus*, enfin en *peuplades* ou *nations* et que, comme conséquence naturelle de cette agglomération d'êtres besoigneux, on avait vu

successivement naître et se développer le langage d'abord et bientôt l'Industrie. — Il me semble avoir fait une chose toute naturelle en notant des faits d'une évidence si palpable pour l'observateur impartial; aussi, en y réfléchissant, je m'explique difficilement que cette influence civilisatrice de *l'alimentation obligatoire* n'ait pu, jusqu'à ce jour, trouver grâce devant les historiens et les tirer de leur mutisme obstiné. — Ils ont organisé à son encontre un immense complot du silence; on croirait volontiers à un parti-pris, à un deni de justice prémédité. — Je n'espère pas que ces quelques lignes suffiront à les faire revenir de leur erreur, de leur oubli volontaire, encore moins à les déterminer à intercaler, dans leurs œuvres, les longs chapitres qui seraient indispensables pour combler une aussi prodigieuse lacune; assurément non! — Cependant s'ils voulaient bien considérer un peu ce qui s'est passé depuis le temps légendaire des festins des héros d'Homère jusqu'à l'époque, que nous touchons encore, des repas succulents des Souverains-Alliés à la table de M. de Talleyrand, il leur serait bien difficile de nier l'inter-

vention *efficiente* de la cuisine dans les relations des peuples entre eux et de ne pas confesser qu'un bon repas a souvent été, pour le soldat, un excellent préparatif de la victoire, et pour le diplomate le meilleur préliminaire d'un traité de Paix.—Qui sait, à ce propos? — Si Napoléon III et le roi Guillaume au lieu de se quereller par ambassadeurs et de se surexciter à coups de memorandums et de dépêches chiffrées, se fussent tout simplement expliqués face à face, séparés seulement par une table savamment dressée et savoureusement fournie, le vieux Prussien n'eût certainement pas hésité à reconnaître la haute supériorité de la *bisque* et du *chaud-froid de mauviettes*, sur la *soupe à la bière* et le *veau aux pruneaux*, et peut-être nos sœurs regrettées, l'*Alsace et la Lorraine*, seraient-elles encore Françaises de fait comme elles le sont demeurées de cœur.

II

Prendre au sérieux la Science culinaire. n'est point chose de bonne Compagnie. — Je sais que je ferai peu de prosélytes, que beaucoup trouveront de meilleur ton de refuser aux services rendus à l'humanité par le perfectionnement progressif de l'alimentation, la justice tardive qui leur est due. — Je sais aussi qu'il existe des esprits-forts qui font dédaigneusement fi des voluptés innocentes de la table et dont le spiritualisme méticuleux proscrit le culte bienfaisant de Comus, comme une satisfaction matérielle, une dérogation à la dignité humaine. — Pour eux la nutrition quotidienne est une charge, le repas une perte de temps. une nécessité lourde à laquelle ils voudraient se soustraire. — Je prie ces vénérables sceptiques d'excuser la crudité de ma franchise ; mais pour moi leur indifférence est affectée et ils sont de parfaite mauvaise foi ; mauvaise foi

inconsciente peut-être, comme celle du menteur qui, à force de répéter à tout-venant l'histoire qu'il a imaginée, finit par se convaincre lui-même que ce qu'il raconte aurait bien pu arriver; mais mauvaise foi quand même! — J'ai connu maints de ces contempteurs acharnés de la bonne chère, qui, toujours sans le vouloir, s'oubliaient à la dégustation d'un mets réussi, avec tant d'insouciance et de laisser aller, qu'ils négligeaient absolument la proportion géométrique qui doit exister entre le contenu et le contenant et aboutissaient, en continuant à protester de leur parfaite indifférence pour les choses de la table, à la plus formidable des indigestions. — Ceux-là, plaignons-les, mes frères, offrons leur du thé, et qu'une Charité chrétienne bien ordonnée nous suscite la ferveur et le zèle nécessaires pour les convertir et réveiller en eux l'instinct du *bon*, en leur ménageant de fréquentes occasions de s'indigérer ainsi avec de bonnes choses!

III

Si nous sommes tous d'accord pour reconnaître à l'homme une appétence native pour le *beau* sous quelque forme qu'il se manifeste à lui; si l'aspiration au bien-être est innée en lui et se développe parallèlement à son intelligence ; si cette aspiration devient passion, si la soif de l'Inconnu le tient haletant et le pousse irrésistiblement dans la voie sans fin du Progrès; comment alors admettrez-vous, qu'un être ainsi doué, ainsi prédisposé, pourra, si sa machine physique fonctionne normalement, rester froid devant une jouissance alléchante et facile, qui s'impose à lui comme un besoin de chaque jour, et s'impose avec une énergie telle, que, s'il s'obstinait à ne pas obéir à ses sollicitations réitérées, sa résistance contre nature aboutirait infailliblement, à brève échéance, à son anéantissement physique et moral. —

— Nous ne saurions trop répéter que c'est au besoin de manger que nous devons la parole, l'art de nous comprendre entre nous, de traduire et transmettre nos pensées, nos impressions, pour les besoins de nos relations sociales. — Si l'homme eut continué à ne former qu'une seule grande famille, si le plus fort n'eut pas écarté, rejeté le plus faible hors du territoire de ses pêches ou de ses chasses, nous parlerions certainement tous encore la même langue. Cette affirmation vient naturellement à l'esprit de chacun, en présence des aveux des savants-linguistes, qui confessent unanimement que, dans tous les idiomes et sous tous les climats, les *racines* des substantifs, servant à la désignation des objets de première nécessité, sont identiquement les mêmes. — Cette communauté d'origine ne prouve-t-elle pas jusqu'à l'évidence, qu'en réalité il n'existe qu'une *langue-mère*, et que tous les dialectes, aussi bien le langage régulier des peuples civilisés de l'Europe que les articulations rauques et bizarres des Polynésiens, ne sont que des corruptions du langage primitif, *des patois*, dus uniquement à l'influence des *milieux* dans les-

quels vivent ceux qui les emploient. — Cette diversité de langues, que la Bible nous révèle dans la légende de la Tour de Babel, se comprenait, avait sa raison d'être aux époques où les hommes, séparés par d'infranchissables espaces, ne communiquaient que difficilement et accidentellemeut entre eux; mais aujourd'hui que la vapeur et l'électricité ont supprimé les distances, que l'on converse de Paris à Pékin et de St-Pétersbourg à New-York, et qu'il est plus commode d'aller de Londres à Bombay qu'il ne l'était naguère de se rendre en coche de Paris à Melun, les idiômes, les dialectes doivent disparaître comme l'ont fait les distances et *un langage unique* s'imposer à tous les habitants du globe devenus voisins. —

— Cette œuvre magistrale de l'unification linguistique est commencée. Elle s'opère à notre insu, elle marche, elle progresse, lentement, mais sans temps d'arrêt, comme tout ce que fait la Nature, cette *Alma-Mater*, des philosophes anciens, pour laquelle le mot *durée* n'a pas de sens, certaine qu'elle est d'avoir devant elle l'*Immuable Éternité*. — Eh bien! C'est

encore à la Cuisine, cette pauvre cuisine, méconnue, presque honnie, que la grande *Directrice des choses* a confié cette mission civilisatrice et humanitaire ! C'est elle qui par la divulgation de ses *formules* et la dispersion de ses *artistes*, vulgarise le langage parlé par les *maîtres* et contraint les peuples divers, séduits par les saveurs affriolantes des mets qu'ils savourent seulement chez nous, à remonter de la pratique à la théorie et à étudier la langue gastronomique d'abord sur les menus et les cartes de nos restaurants et bientôt ensuite dans les œuvres immortelles des Grimod, des Brillat-Savarin et des Gouffé. — C'est à elle enfin que dans un temps prochain, nous devrons de parler tous une langue unique.

IV

Mais pensez donc aux choses merveilleuses qui sont nées entre la poire et le fromage ! aux sublimes idées qui ont jailli au dessert avec la mousse du Champagne ! quelles

combinaisons, quels échanges de pensées, quelles associations fécondes, ne sont dues qu'à de fortuites rencontres à table, au moment psychologique où l'appétit calmé laisse le champ libre aux épanchements de l'Esprit émoustillé par les effluves fécondantes du repas. —

— Croyez-vous sérieusement que si *Galvani* n'eut pas été un amateur passionné de ces belles grenouilles, que l'Aurore le surprenait à pêcher sur les bords de l'Arno et qu'il se hâtait d'écorcher lui-même, sous le fallacieux prétexte d'étudier le jeu de leurs minuscules poumons; croyez-vous, dis-je, qu'il eut trouvé d'instinct le principe qui, moins de dix ans après, fournissait à *Volta* les éléments de la pile électrique? Et l'élasticité de la vapeur, ses forces, leur merveilleuse application; vous imaginez-vous, par hasard, qu'elles eussent été découvertes et que nous voyagerions aujourd'hui en chemins de fer, si *Denis Papin*, affamé par une longue course matinale, ne fut pas resté en *contemplation véhémente* devant la marmite dans laquelle achevait de cuire la désirée

soupe aux choux que le paysan Solognot voulait bien partager avec lui ? — Dans un autre ordre d'idées, les artistes, les poètes surtout, d'Anacréon à Musset, de Villon à Monselet, n'ont-ils pas tous été gourmets, gourmands, même un tant soit peu ivrognes? Molière ne mangeait-il pas volontiers les perdreaux de Louis XIV, et le bonhomme Lafontaine n'était-il pas enchanté de griser quelque peu à l'occasion le dogmatique Boileau ? —

— Pourquoi donc lutter obstinément contre l'évidence ; l'Histoire ne saurait imaginer une plus belle parure que la nudité de la Vérité. Rendons franchement justice à qui elle est due, et inclinons-nous, tous, sans fausse honte, devant l'*art* fécond et sublime qui rafraîchit l'esprit et réveille l'intelligence, en fournissant à la frêle machine humaine les éléments réparateurs dont elle est condamnée à avoir journellement et perpétuellement besoin.





LA CUISINE ET L'ÉDUCATION
DE LA FEMME

Qui trop embrasse mal étreint.
PROVERBE FRANÇAIS.

I

Il est bien entendu que je ne veux point ici toucher à la grande question sociale de la revendication des droits méconnus de la femme, ni me mêler en quoi que ce soit à la polémique ardente engagée sur ce thème aussi vieux que le monde. —

Cependant je dois avouer que je suis singulièrement agacé et que la langue me démange

fort, quand je vois s'étaler pompeusement et périodiquement dans certains discours à effet et dans certaines feuilles publiques ces grands mots creux qui tournent au cliché, *la réhabilitation de la femme, l'émancipation de la femme, la femme égale de l'homme.* — Voyons, vous n'êtes pas sérieux, n'est-ce pas? Vous savez parfaitement que la femme n'est l'égale de l'homme en rien, ni en forme, ni en force, ni par l'esprit, ni par le corps; elle vaut mieux et moins que lui; elle a son rôle et lui le sien, et vos théories, vos discussions, vos lois mêmes, si vous osez en faire, ne changeront rien et n'empêcheront pas la nature de suivre sa voie.—La femme est la femelle de l'homme, sa moitié, sa compagne, son complément; elle ne saurait être son égale sans violer les lois naturelles, sans subir moralement une *masculinisation* grotesque, qu'elle ne réclame nullement et qu'au contraire elle repousse avec énergie. — J'en appelle à vous toutes, Mesdames, quand je dis vous toutes, entendons-nous bien, je parle seulement de celles, et ce sont heureusement les plus nombreuses, qui acceptent et portent sans rougir les jupons que la

Nature leur a dévolus et non aux viragos toujours prêtes à s'insurger pour marcher à la conquête de nos culottes. —

Est-ce que vous tenez beaucoup à être électeurs et éligibles ? à briguer *la sardine blanche et le jaune baudrier* du gendarme, ou la toque du juge ou bien encore l'habit brodé du préfet? — Que voulez-vous, je m'efforce de ne pas dire un mot qui puisse vous blesser, je vous respecte et vous aime trop pour cela; mais je suis absolument contraint de vous déclarer que je regarde comme une immense, une prodigieuse plaisanterie l'idée de hucher des nourrices à la tribune et de faire commander des armées par des cuisinières... quelque supérieurement capables qu'elles puissent être. — Car enfin, si la femme est l'égale de l'homme, si toutes les carrières lui sont accessibles d'après la loi... tirez les conséquences, et vous avouerez que je n'exagère rien. —

II

Le Ridicule tue en France, c'est un lieu commun qui a été assez rabâché pour que personne ne l'oublie. Eh bien, pensez-y, mes charmantes compatriotes, si appréciées, si jalousées même, par toutes vos sœurs du monde civilisé, vous perdriez tout votre prestige le jour où, dans une heure d'égarement qui, je l'espère bien pour vous, ne sonnera jamais, un parlement vous octroyerait le droit de faire de la politique active.

— Voyons, chères Dames, n'avez-vous pas le plus beau rôle dans ce monde sublunaire ? que vous manque-t-il ? — Nous (les hommes, vos tyrans, vos oppresseurs), nous vous recherchons, nous vous flattons, nous vous parlons avec respect, souvent avec amour. De votre côté, vous nous captivez, vous nous dominez, jeunes par vos grâces, mûres par votre esprit

et la précision de votre jugement, vieilles vous nous attachez encore par vos souvenirs et les charmes de votre conversation ; vous êtes bien nos maîtresses dans toutes les acceptions du mot, et vous voudriez que nous, vos humbles et dévoués serviteurs, nous consentions à devenir vos électeurs, vos justiciables ? — Répondez bien vite que vous ne voulez pas de cela, mais pas du tout, que vous ne voulez pas rendre ridicule ce qui est et doit rester éternellement respectable et respecté. —

— Savez-vous ce que je voudrais pour vous, pour vous qui, ne l'oubliez pas, avez le plus beau rôle dans la Société moderne, la mission la plus noble, la plus enviable, celle de faire des hommes, des citoyens ? Je voudrais que le système d'éducation et d'instruction que l'on vous impose fût singulièrement modifié.— Une femme savante, diplômée, c'est très beau, incontestablement très beau. Mais, car il y a un *mais*... que fera-t-elle de toute cette science ? Est-ce que, munie de ses diplômes, agréée par toutes les Sociétés savantes, gradée par toutes les Universités, elle sera meilleure ménagère.

élèvera mieux ses enfants, les moralisera mieux, leur apprendra mieux, si ce sont des garçons, à avoir de la loyauté, du cœur, de la franchise ; si ce sont des filles à être simples, prévenantes pour leurs maris et dévouées pour leur famille ? — Que voulez-vous, j'aime la famille, moi, je l'aime avant tout, parce qu'elle est la source commune de tous les grands sentiments, parce qu'elle est la première patrie que notre cœur naissant salue et qui nous apprend à aimer l'*autre* la *grande* et à nous dévouer pour elle ; ce sont de vieilles idées, n'est-ce pas, mais ce sont les miennes, chères Dames, et puisque c'est moi qui vous parle, je ne puis cependant pas le faire avec la langue d'un autre.

II

J'ai entendu, bien des fois, au cours de ma vie déjà longue, nombre de mes aimables *adversaires*, se plaindre de l'isolement dans lequel les laissaient leurs maris, crier après

les habitudes de cafés, de cercles, de réunions professionnelles ou politiques, crier après la chasse, après les courses, après tout ce qui, plaisir ou affaire, retient le mari éloigné du coin du feu. — Mon Dieu! je le confesse, il y a certainement des maris bien ennuyeux, qui contractent des habitudes bien détestables; je les blâme très fort, croyez-le, et je les sollicite vivement de venir à récipiscence. — Mais, puisque nous nous expliquons franchement, il faut tout dire, n'est-ce pas? — vous ne m'en voudrez pas trop?... Voyons, entre nous, êtes-vous bien certaines de n'être pour rien dans cet éloignement du foyer que vous reprochez tant à vos maris? Faites-vous bien tout ce qu'il faut pour les y retenir, pour les y attirer? S'il est un peu en retard pour le dîner, ce monstre de mari, ne laissez-vous pas avec une espiègle préméditation froidir le potage et brûler le rôti? Et quand il entre, comment l'accueillez-vous, ne lui tournez-vous point brusquement le dos en lui faisant vos gros yeux, ne *bourrez*-vous pas les enfants à son entrée, comme si ces petits êtres gentils étaient causes de la surexcitation de vos nerfs, de votre mauvaise humeur? —

Croyez-moi, je suis assez vieux pour être impartial dans cette question de vie privée. Si vous voulez que vos maris restent avec vous, si vous voulez avoir le soir de ces bonnes causeries qui rafraîchissent le cœur et le remplissent d'ineffables joies, changez de système, soyez indulgentes et prévenantes. Pensez aussi, que, si vous avez eu vos occupations, vos ennuis du ménage dans la journée, votre pauvre mari a été lui, tout l'après-midi, au milieu de gens ennuyeux, en lutte avec la mauvaise foi ou l'insuccès, qu'il a pu avoir des déceptions, subir des pertes, que certainement il a la tête brisée, le cerveau ébranlé, convulsé par le tracas des affaires.— Si vous pensez bien à tout cela, comme au fond vous êtes bonne, quand il rentrera, en retard ou non, accueillez-le avec un visage gai, un air affectueux ; que sa robe de chambre soit prête, ses pantoufles bien chaudes, son journal du soir à la place habituelle, sa pipe bourrée ; que les enfants soient bien débarbouillés et souriants, qu'il sente en entrant que son arrivée au logis amène la joie et est pour tous un signal de fête et de bonne humeur.

Essayez un peu ! et vous verrez si l'idée lui vient de ressortir ce soir-là, s'il ne reste pas au coin du feu, dans son grand fauteuil, *Paul* ou *Lucienne* sur ses genoux et vous, Madame, inclinée sur son épaule, vos cheveux mêlés aux siens et vos lèvres bien rapprochées des siennes.... Tenez, si vous l'accueillez ainsi, je ne lui donne pas huit jours pour avoir donné sa démission de son cercle et rompu avec ses mauvaises habitudes ; — il ne se brouillera pas pour cela avec ses amis, mais ses amis viendront chez lui, chez vous ; vous les accueillerez d'un air souriant, satisfait ; ils vous verront bien heureux tous les deux dans votre intérieur et ils rapporteront de leur visite, non pas des idées de raillerie sur votre félicité bourgeoise, encore moins une sotte envie de votre bonheur, mais un bon exemple qu'ils essayeront à leur tour de suivre dans leur intérieur.

IV

C'est pour arriver à ce résultat, pour atteindre ce but qui me semble désirable, que, s'il m'était donné de pouvoir élever la voix dans les conseils de M. le Ministre de l'Instruction publique, je me permettrais d'appeler, très humblement, sa haute attention sur la nécessité d'apporter au programme de l'Éducation des filles une modification ou mieux un complément qui me semble aussi facile qu'appelé à donner des résultats satisfaisants. Je ne toucherais point à la partie de ce programme qui traite des matières de l'Enseignement; il ne me déplaît nullement qu'une femme ait une teinture sérieuse des lettres, même de quelques sciences, je ne veux point que son mari la trouve sotte, ignorante et qu'elle même rougisse en secret de ne pouvoir converser avec lui d'une foule de choses savantes, que les écolières de 1830 n'avaient aucune raison d'ap-

prendre, mais que celles d'aujourd'hui doivent étudier; il me répugnerait par contre que la femme fut plus savante que son mari et qu'elle prît son ignorance en pitié; il faut dans cette question qui ne laisse pas d'être délicate, une juste proportion, un juste milieu, qui n'a rien d'idéal et qu'un programme bien fait et intelligemment appliqué permettra certainement d'atteindre. — Je voudrais, qu'à l'instar de Boston, où les *misses* suivent un cours de cuisine, soumettent leurs productions à un jury dégustateur et reçoivent des prix et un classement proportionnés à leurs progrès gastronomiques, on fît suivre à nos jeunes filles, au moins pendant leur dernière année scolaire, un cours complet comprenant toutes les branches des connaissances indispensables à la maîtresse de maison, depuis l'économie domestique, la comptabilité ménagère, la cuisine, les soins à donner au malade, jusqu'à l'art d'élever et soigner les nouveaux-nés, de recoudre un bouton au pantalon du mari et de raccommoder ses chaussettes : — Je voudrais que ce cours fût tenu en grande estime, que le prix à allouer à la meilleure élève fut classé au pre-

mier rang, avant tous autres, fût un véritable *grand prix d'honneur* — J'exigerais aussi que la Dame, qui professerait ce cours spécial, fût mariée et que son ménage fut un ménage modèle, dans lequel, elle pourrait, comme récompense, introduire l'élève la plus méritante, afin de lui montrer, de lui faire toucher de la main, l'application pratique de la théorie professée.

Oh ! bien certainement, avec ce mode d'éducation finale, bien peu d'entre vous, chères lectrices, auront conservé assez de sciences pour se faire recevoir docteur, assez de lettres pour traduire Homère comme Madame Dacier ou écrire des romans comme Georges Sand : que voulez-vous, je le sais, je le prévois comme vous pouvez le faire, mais on ne peut pas tout avoir. Puis, toujours entre nous, où est le grand malheur, vous ne serez ni *précieuses* ni *savantes*, mais vous serez heureuses, vous remplirez vos devoirs de mères, d'épouses, de bonnes citoyennes, vous aurez conscience d'avoir loyalement gagné votre *brevet de bonnes ménagères*, est-ce que vous croyez que ce

brevet là ne vous siéra pas aussi bien, que le mandat de député, la toque de juge ou la sabretache de hussard,que font miroiter à vos yeux éblouis un ramassis d'énergumènes, d'ambitieux à pied-plat, qui vous prendraient volontiers pour escabeau afin de s'élever un peu, mais se garderaient bien de lever le pied qu'ils auraient appuyé sur vous, dès qu'ils n'auraient plus besoin du drapeau de votre défense pour couvrir leur vilaine marchandise.



AU LECTEUR

Il est arrivé ce que j'avais prévu dès le commencement : J'ai rempli beaucoup de papier et je n'ai rien écrit de ce que je voulais dire. De ce que l'on bavarde volontiers sur choses et autres au dessert, il ne s'ensuit nullement que l'on soit apte à faire un livre.

« Si chacun se mêlait de son métier, les vaches seraient mieux gardées. » *disent les paysans Berrichons. — Ils ont raison les paysans, j'aurais dû me souvenir du proverbe, et ne point commencer un ouvrage, qui ne me satisfait point et probablement n'intéressera guère le public. — Enfin le mal est fait, le péché est avoué, il ne reste à l'auteur qu'à plaider les circonstances atténuantes et à s'excuser auprès des lecteurs.... s'il a la bonne fortune d'en avoir.*



ERRATA

—

Page 121, ligne 19, au lieu de *sanit*, lisez : *saint*.

Page 129, ligne 22, au lieu de *Rosambeau*, lisez : *Rochambeau*.

Page 263, ligne 5, au lieu de *mariné*, lisez : *manié*.

Page 267, ligne 28, au lieu de *le*, lisez : *les*.



TABLE

PREMIÈRE PARTIE

—

NOTICE HISTORIQUE

DEUXIÈME PARTIE

—

THÉORIE ET PRATIQUE

Recettes et Procédés (suite) :

TROISIÈME PARTIE

—

ANECDOTES

QUATRIÈME PARTIE

GASTROLOGIE SPÉCULATIVE

FIN DE LA TABLE.

Paris.- Imp. Ch. Maréchal & J. Montorier, 16 cour des Petites-Ecuries.

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4086

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 00	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance HA Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks

